Готовим дома

МАСЛО, СЛИВКИ, СМЕТАНУ

ТВОРОЖНЫЕ И ПЛАВЛЕНЫЕ СЫРЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Любая хозяйка знает, что продукты, приготовленные в домашних условиях, вкуснее и полезнее купленных в магазине. Натуральное сливочное масло, рассыпчатый творог, густая сметана, полезный кефир и йогурт и изумительный домашний сыр – все это можно приготовить самостоятельно.

• Домашнее масло с травами
• Топленое масло
• Рикотта
• Маскарпоне
• Альметте
• Сметана крем-брюле
• Сливочный плавленый сыр

Подробное описание технологии приготовления молочных продуктов, рекомендации, как с помощью трав, специй и фруктов разнообразить их вкус, и оригинальные рецепты, которые позволят дополнить ежедневный рацион полезными и вкусными продуктами без ароматизаторов, консервантов и красителей.

- Готовим дома масло, сливки, сметану, творожные и плавленые сыры
  -
  - Сливочное масло в домашних условиях
    - Сырье для получения сливочного масла
    - Оборудование для приготовления домашнего масла
    - Технология приготовления масла
    - Разновидности масла
      -
      - Масло в кухонном комбайне
      - Домашнее масло за 15 минут
      - Домашнее масло за 4 минуты
      - Домашнее масло в ручной маслобойке за 3 минуты
      - Масло из загустевших сливок
      - Сливки из молока с маслом
      - Кислосливочное масло в деревянной маслобойке
      - Кислосливочное масло с помощью миксера
      - Кислосливочное масло
      - Домашнее масло с перцем и луком
      - Домашнее масло с клюквой и цедрой

        - апельсина
        - Домашнее масло для гурманов
        - Топленое масло
        - Домашнее масло с травами
    - Сливочные сыры в домашних условиях
        - «Филадельфия»
        - Творожная «Филадельфия»
        - Маскарпоне
        - Маскарпоне без нагрева
        - Маскарпоне сметанный
        - Крем-сыр маскарпоне
        - Рикотта
        - Кефирная рикотта
        - Рикотта из сыворотки
        - Кефирный сыр
        - Домашний сливочный сыр
        - Лабне
        - Альметте домашний
        - Альметте с чесноком и укропом
        - Альметте с йогуртом
        - «Хохланд» классический
        - «Хохланд» с зеленью
        - Красный творожный сыр с медом
        - Красный сыр из топленого молока
        - Красный сыр на сметане
        - Зернистый сыр на хлориде кальция
        - Зернистый сыр на сычужном ферменте
        - Зернистый сыр на уксусе
        - Зернистый сыр на лимонном соке
        - Творожный сыр в мультиварке
    - Плавленые сыры в домашних условиях
        -
        - Копчение сыров
        - Топливо для копчения сыров
        - Устройство коптильни для холодного копчения продуктов
        - Добавки для плавленых сыров
            -
            - Сливочный плавленый сыр
            - Плавленый сыр с укропом
            - Плавленый сыр «Хохланд» в домашних условиях
            - Плавленый сыр из кефира
            - «Янтарь»

- Копченый плавленый сыр
- Копченый плавленый сыр с апельсиновым вкусом
- Шоколадный плавленый сыр
- Плавленый сыр с грибами
- Плавленый сыр с грибным и огуречным вкусом

- Сметана в домашних условиях
  -
  - Оборудование и технология приготовления сметаны
    -
    - Домашняя сметана
    - Сметана из сливок
    - Сметана из молока
    - Сметана из магазинного молока
    - Сметана из козьего молока в сепараторе
    - Сметана из пастеризованных сливок
    - Сметана из снятых сливок
    - Сметана из гомогенизированного молока
    - Сметана крем-брюле
    - Сметана из сливок и лактозы
- Блюда с сыром
  - Бутерброды с грибами и сыром
  - Гренки с брокколи, сыром и сливками
  - Тосты с курицей и сыром
  - Закуска с беконом и сыром
  - Фаршированные персики
  - Яйца с творогом, сыром и сельдью
  - Рулетики из лосося со сливочным сыром
  - Брокколи с миндалем и сыром
  - Праздничная закуска
  - Салат с киви, яйцами и сыром
  - Салат с сыром, редисом и цикорием
  - Салат мясной с сыром
  - Трубочки из баклажанов с сыром
  - Баклажаны с помидорами и сыром
  - Салат с сосисками и огурцом
  - Салат из кальмаров с чесноком и сыром
  - Салат с сельдью, яйцами и сыром
  - Салат с креветками, яблоками и сыром
  - Булочка с семгой и сливочным сыром
  - Салат с кальмарами, кукурузой и сыром
  - Рулет с плавленым сыром

- Шарики сырные
- Шарики с сыром жареные
- Канапе с креветками, маслинами и сыром
- Закуска из сыра с яблоками и орехами
- Закуска из сыра с овощами
- Суфле из сыра с зеленым луком
- Закуска горячая сырная
- Крокеты сырные
- Пальчики из сыра в сухарях
- Розетки из сыра со шпротной массой
- Салат из сыра в желе
- Плавленый сыр с зеленым луком
- Сырные шарики с картофелем
- Сырный паштет с беконом и оливками
- Паштет сырный со сладким перцем
- Бутербродный торт с сырным кремом
- Шарики изумрудные с сыром
- Шарики сырные в орешках
- Суп луковый с сыром
- Суп луковый с сыром на мясном бульоне
- Цветная капуста с авокадо
- Цветная капуста в сырном соусе
- Кабачки, фаршированные творогом и сыром
- Картофель под сырным соусом
- Картофель, запеченный с сыром
- Картофель, запеченный с молоком и сыром
- Картофель по-швейцарски
- Лепешки сырные с тмином
- Пирожки слоеные с творогом и сыром
- Сырные булочки
- Сырный пирог
- Луковый пирог с сыром
- Сырное печенье
- Сырное печенье острое
- Хачапури на скорую руку

○ Сметанно-масляные кремы для тортов

- Сметанный крем с сахаром
- Сметанный крем с желатином
- Сметанно-сливочный крем
- Сметанно-масляный крем
- Сметанный крем с грецкими орехами
- Сметанно-белковый крем
- Ванильный сметанный крем
- Крем сметанный с творогом и орехами

- Лимонный крем на сметане
- Сметанный крем-брюле
- Масляный крем на сгущенном молоке
- Сметанный крем со сгущенным молоком
- Масляный крем на сахарном сиропе
- Масляный крем «Шарлотт»
- Масляный крем на сахарной пудре
- Масляный крем «Глясе»
- Крем на сливочном маргарине со сгущенным молоком
- Арахисовый крем на сливочном маргарине
- Заварной белковый крем
- Крем заварной
- Крем сливочный заварной
- Сливочный крем с желатином
- Крем шоколадный
- Сливочный крем
- Крем с шоколадом
- Йогуртовый крем с желатином
- Миндальный сливочный крем
- Крем шоколадный
- Творожно-сливочный крем
- Сливово-йогуртовый крем
- Крем творожно-кофейный
- Творожно-ромовый крем
- Творожно-сливочный крем
- Дынно-сливочный крем
- Сметанно-мармеладный крем
- Апельсиново-сливочный крем
- Творожно-яблочный крем
- Сливочно-шоколадный крем
- Творожный крем с корицей
- Ежевично-сливочный крем
- Творожно-лимонный крем
- Сливочный крем с шоколадом и манго
- Сметанный крем с голубикой
- Апельсиново-сливочный крем
- Лимонный крем с маскарпоне
- Крем с печеньем
- Малиново-сливочный крем
- Сливочный крем с лаймом
- Сливочный крем с фисташками
- Творожно-лимонный крем
- Марципановый крем

- Вишнево-сливочный крем
- Сметанно-сливочные соусы
  - Сливочный соус классический
  - Сливочный соус с сыром
  - Сливочный соус с майонезом
  - Сметанный соус с чесноком
  - Сметанный соус с шампиньонами
  - Сметанный соус с томатной пастой
  - Сметанный соус с цветной капустой
  - Сметанный соус с сыром
  - Сметанный соус с хреном
  - Соус пикантный
  - Молочный соус
  - Грибной соус
  - Миндальный соус
  - Сырный соус с чесноком
  - Сырный соус к мясу
  - Сырный соус из сыра с плесенью
  - Ванильный соус
  - Сливочный соус с укропом
  - Шоколадный соус
- Литература и другие источники

Готовим дома масло, сливки, сметану, творожные и плавленые сыры

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2017

* * *

Сливочное масло в домашних условиях

Сырье для получения сливочного масла

Люди употребляют в пищу молоко разных животных: овец, кобылиц, верблюдиц, коз и др. Так, молоко кобылиц идеально подходит для приготовления кумыса, из овечьего делают брынзу, а из верблюжьего – шубат.

В состав молока входят белки, необходимые организму человека незаменимые аминокислоты, жиры и углеводы в виде моносахаридов и лактозы. Содержание тех или иных веществ в молоке зависит от породы животных, периода лактации, времени года.

Жирность молока определяется количеством жиров, содержащихся в нем в состоянии эмульсии. Жиры молока представляют собой сложную смесь триглицеридов, которые содержат жирорастворимые витамины и лецитин. Жирность молока определяет его калорийность, но специалисты утверждают, что даже самое жирное молоко не содержит более 60 ккал в 100 мл.

Чаще всего в пищу употребляют пастеризованное молоко.

Виды молока. **Цельное** молоко – это нормализованное молоко, которое содержит определенное количество жира (2,5–3,2 %).

Восстановленное молоко частично или полностью готовят из молочных консервов – его очищают, пастеризуют, гомогенизируют, охлаждают, разливают, готовят из него молочные продукты. Такое молоко также получают путем растворения в теплой воде сухого цельного молока, затем его выдерживают в течение 4 часов – за это время набухают белки, исчезает водянистый вкус, молоко приобретает нормальную плотность и вязкость.

Топленое молоко имеет кремовый оттенок, его жирность составляет около 6 %. Топленое молоко готовят путем пастеризации и гомогенизации при температуре около 95 °С с выдержкой в течение 4 часов. Таким образом оно приобретает кремовый цвет, особый вкус и аромат.

Молоко **повышенной жирности** – это нормализованный продукт, который подвергают гомогенизации; как правило, имеет жирность 6 %.

Выделяют также **белковое** молоко – в процессе нормализации в него добавляют сгущенное или сухое молоко. Такой продукт отличается повышенным содержанием обезжиренных компонентов.

Витаминизированное молоко вкусное и полезное. Его

изготавливают из нежирного или цельного продукта, обогащая витаминами C, A и D.

Качество **обезжиренного** молока невысокое. Его получают из пастеризованного молока в процессе сепарирования. Обычно его жирность составляет 0,05 %. Существует мнение, что такое молоко вредно. Это связано с тем, что денатурированные при подобной обработке кальций и молочный белок при употреблении в пищу могут вызывать проблемы со здоровьем.

Способы обработки молока. Чтобы увеличить срок хранения, парное молоко фильтруют, кипятят или пастеризуют и охлаждают.

В промышленных условиях молоко обязательно подвергают обработке. Нормализацией молока называют повышение или снижение содержания в нем жировых капель. Делают это для доведения жира до нормы – не выше 3,2 %. Для этого его обрабатывают в сепараторе-нормализаторе или смешивают с цельным молоком.

Пастеризация бывает кратковременной, моментальной и длительной. При этом для обработки используют разное оборудование.

Моментальная пастеризация проходит без выдержки в течение нескольких секунд, при этом температура нагрева достигает 85–90 ˚С. При кратковременной пастеризации молоко нагревают до 75 ˚С и выдерживают 17 секунд. Длительная пастеризация осуществляется при температуре 65 ˚С с выдержкой в полчаса.

Еще одним видом обработки молока является **гомогенизация** – механическое дробление капелек жира на мелкие частицы. Это делают для получения эмульсии, которая не расслаивается при хранении. После проведения гомогенизации продукт быстро охлаждают до 4–6 ˚С и отправляют на разлив.

Особенности молока различных животных. Кроме привычного для нас коровьего молока, в пищу используют и другие виды молока.

Овечье молоко жирное, богато белками, отличается повышенной плотностью и кислотностью, из-за отсутствия каротина имеет сероватый оттенок.

Такое молоко традиционно используют на Северном Кавказе, в Средней Азии, Закавказье, Крыму, на Ближнем Востоке, в Греции, Италии. В этих регионах выведены особые породы овец, которые за период лактации, длящийся от 4 до 5 месяцев, дают до 150 кг молока.

Овечье молоко – очень питательный продукт, обладающий нежным сладковатым вкусом. Из него изготовляют масло,

простоквашу, йогурты, кефир, различные сыры. Цельное овечье молоко редко употребляют из-за специфического запаха.

В овечьем молоке содержится до 10 % жира и до 20 % сухих веществ. Питательные вещества овечьего молока легко усваиваются, поэтому диетологи рекомендуют включать его в рацион пожилых людей и детей.

Овечье молоко богато витаминами группы В и витамином А, имеет антиоксидантные свойства. При его регулярном употреблении улучшается усвоение кислорода и питательных веществ клетками головного мозга, в результате чего улучшается память, внимание, повышается способность к обучению.

По сравнению с коровьим или козьим молоком оно содержит в несколько раз больше цинка и кальция. Кальций в овечьем молоке содержится в легкоусвояемой форме, и соотношение фосфора и кальция в нем является идеальным, поэтому диетологи советуют регулярно употреблять овечье молоко для лечения и профилактики остеопороза. Содержащийся в овечьем молоке цинк необходим для здоровья кожи и волос, достаточное поступление его с пищей способствует повышению аппетита, поэтому овечье молоко рекомендуется включать в меню людей, страдающих анорексией.

Белок овечьего молока обладает меньшими аллергенными свойствами, чем белки козьего или коровьего молока. Овечье молоко показано при бронхиальной астме, экземе и других аллергических заболеваниях. Содержание белка в овечьем молоке составляет 5,6 %, а калорийность 100,0 г – 109,7 ккал.

Благодаря высоким питательным качествам, высокому содержанию жира и белка, а также своеобразному запаху овечье молоко является практически идеальным исходным сырьем для изготовления сыров. В разных странах сыр из овечьего молока делают по разным технологиям. Наиболее известными являются следующие виды сыра из овечьего молока: рокфор, брынза, фета. В овечьем сыре содержатся все незаменимые аминокислоты, белок, микроэлементы, витамины, жирность составляет более 30 %.

Количество белка в **козьем** молоке в 4 раза превышает содержание протеина в грудном молоке.

Содержание кальция в козьем молоке выше, чем в коровьем, и он присутствует в легкоусвояемой форме. Также в нем невысоко содержание молочного сахара – лактозы, поэтому оно прекрасно подходит для людей с лактозной непереносимостью.

Козье молоко практически не содержит молочного белка α-1s-казеина, который является основным аллергеном коровьего молока. Кроме того, это влияет на механизм створаживания

молока, благодаря чему сыры из козьего молока получаются мягкими.

Жир в составе козьего молока представлен гомогенизированными гранулами, которые по размеру в два раза меньше, чем в коровьем молоке, и поэтому из него очень трудно получить сливки.

Козье молоко содержит большое количество витаминов и микроэлементов:

– витамин А (ретинол) отвечает за нормальное зрение в сумерках, обеспечивает антиоксидантную защиту организма;

– витамин В2 (рибофлавин) помогает нормализовать энергообмен и обеспечить правильное функционирование организма;

– витамины группы В играют важную роль в клеточном метаболизме;

– витамин С является коферментом;

– витамин D обеспечивает нормальный рост и развитие костей;

– витамин Е нормализует репродуктивную функцию;

– витамин Н участвует в регуляции обмена аминокислот, жирных кислот;

– витамин РР обеспечивает протекание в организме окислительно-восстановительных реакций;

– кобальт входит в состав витамина В12, который, в свою очередь, участвует в кроветворении и помогает предотвратить анемию;

– лецитин, альбумин, глобулин способствуют оздоровлению цвета лица, предотвращают старение кожи;

– натрий, калий, кальций, йод, фосфор, магний, марганец, медь и фтор способствуют поддержанию здоровья сердечно-сосудистой, эндокринной (особенно щитовидной железы), нервной систем.

Козье молоко положительно влияет на повышение работоспособности, укрепление зубной эмали, костей, ногтей, волос, предотвращает развитие остеопороза, рахита.

Запах козьего молока достаточно резкий, вкус необычный.

В состав **кобыльего** молока входит по сравнению с коровьим молоком в 2 раза меньше белков и в 1,5 раза меньше лактозы, благодаря чему кобылье молоко максимально приближено к женскому. Именно поэтому его используют для изготовления детского питания. Содержащиеся в нем белки усваиваются намного быстрее и лучше.

При регулярном потреблении кобыльего молока улучшается кровообращение, протекание процессов регенерации органов.

Калорийность кобыльего молока небольшая, что позволяет причислить этот продукт к диетическим.

В состав кобыльего молока входит много полезных веществ:

– аскорбиновая кислота, употребление которой укрепляет иммунитет и повышает защитные функции организма перед негативным действием вирусов и инфекций;

– витамин Е, снижающий уровень холестерина в крови;

– тиамин (витамин В1), который благотворно влияет на деятельность нервной системы.

Самый популярный напиток из кобыльего молока – кумыс.

Польза кобыльего молока обусловлена его уникальным составом. Достаточно часто его употребляют в период лечения болезней, связанных с проблемами обмена веществ, а также при простудных заболеваниях.

Верблюжье молоко представляет собой основной пищевой продукт населения Казахстана, Средней Азии, ОАЭ. Из такого молока производят сыры, мороженое, традиционные кисломолочные напитки.

Молоко верблюдиц содержит антибактериальные вещества, которые помогают сохранить свежесть молока в жарких погодных условиях.

На вид верблюжье молоко практически не отличается от коровьего, оно белого цвета, со сладковатым, чуть солоноватым привкусом, интенсивность которого определяется кормом животного и качеством воды. Молоко содержит много солей натрия в своем составе, поэтому хорошо утоляет жажду в жарких условиях.

В Швейцарии верблюжье молоко применяют при изготовлении редких деликатесных сортов шоколада и конфет, которые имеют необычный солоноватый вкус.

В верблюжьем молоке содержится ряд важных микроэлементов: кальций, цинк, кобальт, железо, калий, фосфор, а также витамины А, С и группы В. Кальций и фосфор укрепляют кости и зубы, железо предупреждает развитие анемии, цинк и кобальт входят в состав жизненно важных клеточных ферментов организма. Такое молоко укрепляет иммунитет и здоровье в целом.

В верблюжьем молоке по сравнению с коровьим в 10 раз больше железа и витамина С, меньшее содержание жира и молочного сахара – лактозы, благодаря чему его можно включать в рацион людей с лактозной недостаточностью.

Буйволов разводят во многих странах. В **буйволином** молоке высоко содержание кальция, магния, калия, фосфора, железа, натрия, цинка, меди, марганца. Такое молоко является

источником витаминов B2 (рибофлавина), витаминов B12, A и C, а также небольшого количества фолиевой кислоты, пантотеновой кислоты, витамина B6 и др.

Жирность буйволиного молока, как правило, составляет 7–8 %, при этом в нем низкое содержание холестерина – 0,65 мг/г по сравнению с 3,14 мг/г в коровьем молоке.

Ослиное молоко по своим физическим свойствам и химическому составу очень близко к кобыльему. В состав такого продукта входят многие иммуноглобулины, поэтому его используют для лечения детей, в том числе новорожденных. Из ослиного молока нередко делают кумыс.

Оленье молоко имеет довольно густую консистенцию, напоминает сливки. Как правило, перед употреблением его разбавляют.

Оборудование для приготовления домашнего масла

Для приготовления сливочного масла в домашних условиях потребуются миксер, или блендер (настольные или ручные), или кухонный комбайн, стеклянная банка с плотно закрывающейся крышкой (рис. 1).

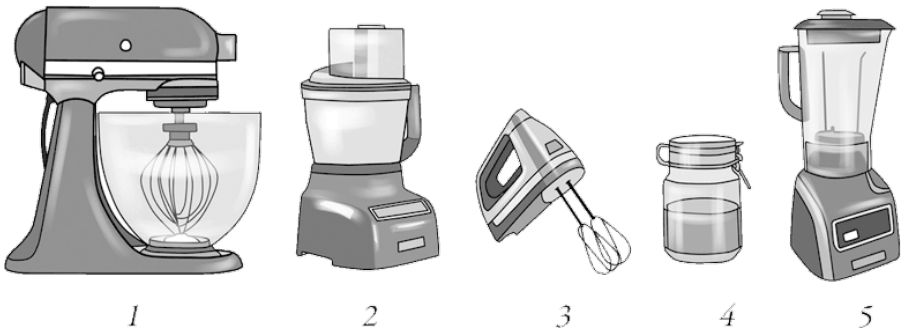

Рис. 1. Оборудование для приготовления масла: 1 – настольный миксер; 2 – кухонный комбайн; 3 – ручной миксер; 4 – стеклянная банка с плотно закрывающейся крышкой; 5 – настольный блендер

Для промывки масла от пахты вам понадобятся: лед; воронка из нержавеющей стали; сито с мелкими ячейками (рис. 2).

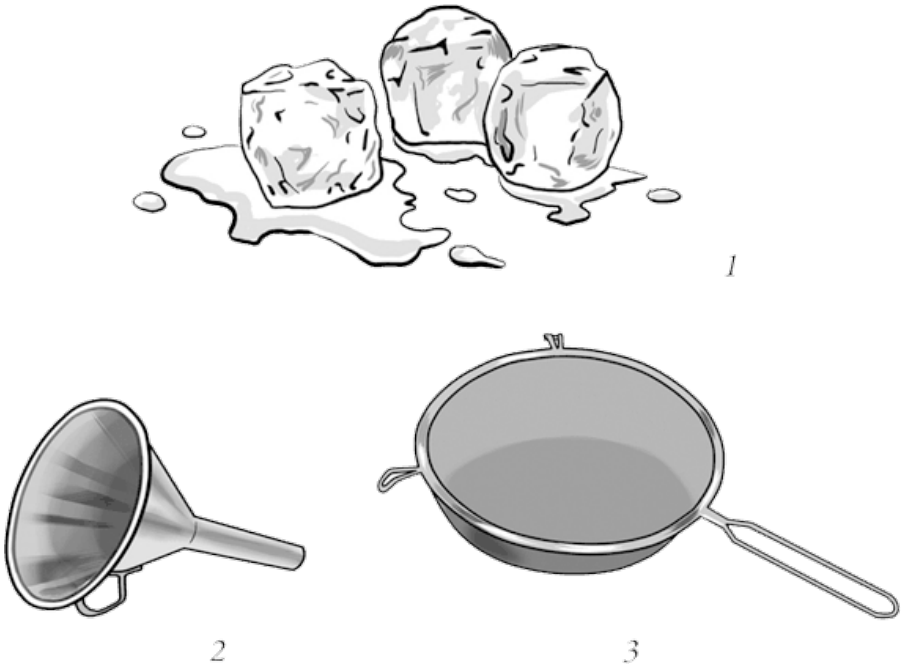

Рис. 2. Оборудование для промывки пахты: 1 – лед; 2 – воронка из нержавеющей стали; 3 – сито с мелкими ячейками

Для промывки масла вам понадобятся: доска для масла; лопатка; вилка (рис. 3).

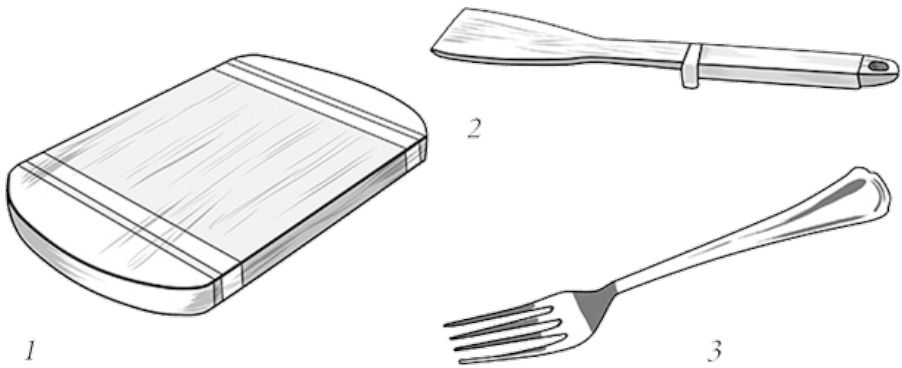

Рис. 3. Приспособления для промывки масла: 1 – доска для масла; 2 – лопатка; 3 – вилка

Также можно воспользоваться маслобойкой (рис. 4).

Рис. 4. Маслобойка

С помощью этих приборов можно приготовить крестьянское масло – сладко– или кислосливочное.

Технология приготовления масла

Для того чтобы организовать процесс сбивания масла, необходимо сепарировать цельное молоко. Отделив сливки от обезжиренного молока, их можно использовать как основной компонент для сбивания масла, приготовления сметаны и других продуктов. Оставшееся обезжиренное молоко можно использовать для приготовления творога и др.

Отделение сливок. Сливки – это частички жира, которые содержатся в молоке. Их количество может составлять от 10 до 35 %. Для получения продукта молоко нужно поставить на отстаивание. Жировые шарики постепенно будут подниматься. Для того чтобы процесс проходил быстрее, емкость с молоком необходимо поместить в теплую комнату. На заводах с этой целью используют специальный аппарат – центрифугу.

После отстаивания молоко подвергают дополнительной обработке, чтобы устранить бактерии и продлить срок хранения. Это может быть стерилизация или пастеризация. Пастеризация происходит под воздействием меньших температур, чем стерилизация. Именно из пастеризованного молока получаются сливки с более насыщенным и выраженным вкусом. Хранятся они всего лишь на протяжении 72 часов. По истечении этого времени они становятся непригодными. Стерилизованный молочный продукт может храниться на протяжении 4 месяцев. Это еще одно отличие пастеризации и стерилизации.

Для **стерилизации** молоко нагревают до температуры 100 ˚С, для **пастеризации** – 85 ˚С. После тепловой обработки продукт охлаждают.

Взбивание. Для того чтобы получилось качественное масло, нельзя допускать чрезмерно интенсивного сбивания сливок.

Желательно взять самые жирные сливки, процентное содержание жира в которых доходит до 45 %. Так можно увеличить выход сливочного масла, а остаточных продуктов будет немного.

Можно использовать и жирное цельное молоко.

Проще всего осуществлять взбивание с помощью миксера, блендера или кухонного комбайна.

Можно также использовать не взбивание, а взбалтывание. Для этого сливки нужно перелить в большую бутыль или банку, плотно закрыть ее и интенсивно трясти до тех пор, пока не получится масло.

Самый длительный и трудоемкий способ – взбивание венчиком.

Сначала сливки приобретут воздушную консистенцию (как для приготовления сливочных кремов). Потом начнет отделяться густая светло-желтая масса – жир. Затем масса сбивается в крупинки и отделяется почти прозрачная светлая жидкость. Далее нужно взять дуршлаг, застелить его свернутой в несколько раз марлей и переложить масло для стекания жидкости. Масло нужно отжать ложкой или руками, сформовать кусок желаемой формы и положить в холодильник.

Готовое сливочное масло можно хранить в холодильнике несколько недель. Для более продолжительного хранения нужно завернуть масло в двойной слой полиэтиленовой пленки или положить в пластиковый контейнер. Хорошо промытое соленое и герметично упакованное масло может храниться в морозильной камере до 9 месяцев.

Полезные советы по приготовлению масла.

1. Жидкость, оставшаяся после взбивания, называется пахтой, или маслянкой. Этот полезный продукт представляет собой почти полностью лишенное жира молоко. Его можно пить или использовать для теста, например при приготовлении блинов.

2. Чтобы масло получилось нежным и сладковатым на вкус, после взбивания и отделения пахты его несколько раз нужно промыть холодной водой.

3. Чтобы сливки быстрее взбивались, их следует охладить до 15 °С. Если они будут слишком холодными, процесс отделения жира замедлится.

4. Взбивать сливки следует в большой емкости, в противном случае отделение жира будет неполным.

5. При желании можно улучшить или немного изменить вкусовые качества масла, используя различные добавки, например можно добавить немного соли, какао-порошка, молотого имбиря или корицы.

6. Чтобы сливки в процессе взбивания не разлетались во все стороны, можно использовать не погружной миксер или блендер, а миксер с закрывающейся чашей. Можно также закрыть емкость пищевой пленкой в несколько слоев, в середине сделать небольшое отверстие и поместить венчик или насадку миксера в него. Тогда загрязнится только пленка.

7. Можно использовать не только привычные коровьи сливки, но и козьи. Выход масла в этом случае будет выше, так как они более жирные.

8. Количество сливок нужно определять самостоятельно, исходя из желаемого конечного объема готового масла. Обычно из 1 л жирных сливок получается около 700–800 г масла.

9. Чтобы приготовить максимально полезное масло,

используйте сливки, полученные в мае или в первой середине лета, когда на корм скоту идет самая питательная трава и полезные вещества поступают в молоко.

Разновидности масла

Сливочное масло люди делают с незапамятных времен. Первые письменные свидетельства об этом процессе найдены в Индии. Здесь также было обнаружено «руководство по этикету», которое предписывает невестам подавать к праздничному столу молоко, мед и сливочное масло. Из Индии сливочное масло даже экспортировали в регион Красного моря.

Также на одном из древних шумерских барельефов, обнаруженных учеными, изображена примитивная маслобойка. Датируется барельеф примерно 3500 г. до н. э.

Сливочное масло по своей сути является молочным жиром. Оно представляет собой эмульсию и состоит, как правило, из 80–82 % молочного жира (домашнее масло может содержать до 86 % жира), 16–17 % воды и 1–2 % твердых веществ молока. Также оно может содержать соль, которую отдельно добавляют в масло в количестве 1–2 %. Соленое масло может дольше храниться. Однако у нас в стране обычно делают несоленое масло.

В некоторых странах выпускают масло пониженной жирности, так называемое легкое масло с содержанием жира около 40 %.

До появления сепараторов процесс приготовления масла начинался с разделения молока и сливок под действием силы тяжести. Сразу после доения молоко оставляли в емкости, пока сливки не всплывут на поверхность. Затем их собирали и сохраняли в прохладном месте в течение нескольких дней. Когда набиралось достаточное количество сливок, из них сбивали масло.

Практически все масло тогда было кислосливочным. Сливки неизбежно прокисали к тому моменту, как удавалось набрать их нужное количество для приготовления масла, ведь холодильников не было и в сливках размножались молочные бактерии. Из кислых сливок получается более ароматное масло.

Оригинальный способ взбивания масла был у арабов и сирийцев. Сливки наливали в мешок из козьей кожи, перевязывали, подвешивали и раскачивали его из стороны в сторону.

В Европе и Америке до 1850-х годов масло делали многие хозяйки на семейных фермах. Цвет масла имел насыщенный желтый цвет весной, летом и в начале осени за счет повышенного содержания бета-каротина в корме.

Масло, сбитое поздней осенью и в самом начале зимы, несколько бледнее и не такое вкусное, так как коровы переходят

на питание сеном и зерном. Зимой масло не готовили. Масло, сделанное в начале весны, ценилось очень высоко и приносило хорошую прибыль.

Современное магазинное масло имеет одинаковый вкус круглогодично. Цвет промышленного масла может быть только бледно-желтым, почти белым. Приятный желтый цвет достигается исключительно с помощью красителей.

Натурального сливочного масла на прилавках магазинов давно нет. Раньше технология сбивания масла на заводах была основана на старых способах с разницей лишь в том, что в домашних условиях масло сбивали в емкостях вместимостью 3–5 л, а на заводах – 30–100 л. Сегодня на предприятиях такого оборудования нет: на смену ему пришли производственные линии по преобразованию высокожирных сливок. Старые маслобойные барабаны можно встретить лишь в небольших фермерских хозяйствах или в молочных цехах малой производительности.

Кроме того, для увеличения срока хранения в молоко добавляют различные химические вещества: сульфаниламиды, консерванты, антибиотики, соду, перекись водорода и др. Можно ли считать полезным продукт, приготовленный таким способом, – большой вопрос.

Между тем приготовить сливочное масло дома совсем несложно. В глиняный горшок собирают сливки (1,5–2 л). Для получения сладкосливочного масла снимают сливки со свежего молока, а кислосливочное масло получают из сметаны. Чем ниже температура, тем легче проходит процесс сбивания. Лучше всего в качестве маслобойки использовать лопаточку из березы: масло будет душистым и, кроме того, может храниться несколько недель.

Несомненно, сбивать масло вручную достаточно долго, но современные хозяйки усовершенствовали процесс и используют для этих целей кухонный комбайн. Из 1 л сливок за 15–20 минут в зависимости от жирности получается 600–800 г масла.

Стоит отметить, что для получения домашнего сливочного масла нужно использовать натуральные сливки, а не те, что продают в магазине. Дело в том, что сливки, предназначенные для продажи, подвергаются гомогенизации для предотвращения разрушения жировых шариков. Образование хлопьев масла при сбивании гомогенизированных сливок проходит с трудом.

Коровье масло – продукт, хорошо известный жителям разных стран, поэтому рецептов приготовления сливочного масла великое множество. Чтобы получить соленое масло, перед сбиванием в сметану или сливки нужно добавить немного соли

(примерно 5 г на 1 л сливок). Некоторые гурманы добавляют не только соль, но и смесь приправ – так можно получить масло с ароматом кардамона, карри или даже мяты. Добавив немного свекольного, морковного или шпинатного сока, можно получить продукт очень красивого цвета, который вызовет восторг у детей.

Бытует мнение, будто молочные продукты высокой степени жирности наносят вред здоровью. Однако сливочное масло, приготовленной в домашних условиях, является целебным и необходимым продуктом в рационе питания человека.

Домашнее сливочное масло – очень ценный питательный продукт, усвояемость которого достигает 90 %. А вот ненасыщенных жирных кислот в нем совсем мало (обычно менее 5 %), поэтому в рацион обязательно нужно включать и растительные масла.

В сутки здоровому человеку необходимо потреблять 10–30 г сливочного масла. В этом питательном продукте содержатся витамины A, E и D, которые отлично усваиваются организмом, и поэтому натуральное сливочное масло является необходимым продуктом питания для детского растущего организма. Кроме того, масло, изготовленное из свежих сливок, является ценным продуктом для сохранения зрения и поддержания красоты и здоровья кожи.

Сладкосливочное масло готовят из свежих (сладких) пастеризованных сливок сбиванием. Сладкосливочное масло бывает несоленым и соленым.

Вкус и запах сладкосливочного масла чистый, без посторонних привкусов и запахов, характерный для сливочного масла (может быть привкусом пастеризованных сливок); умеренно соленый – для соленого масла.

Консистенция однородная, пластичная, плотная, сухая или с одиночными мельчайшими капельками влаги на разрезе.

Кислосливочное масло отличается от сладкосливочного своеобразным вкусом и ароматом, которые достигаются благодаря продуктам жизнедеятельности микроорганизмов в закваске, сливках и самом масле. Раньше его готовили путем сквашивания сырых сливок естественной микрофлорой, а в последнее время – с помощью культур микроорганизмов.

Главную роль в создании вкуса и аромата закваски и масла играют две группы бактерий: молочнокислые (Streptococcus lactis и Streptococcus cremoris), сбраживающие молочный сахар в молочную кислоту без побочных продуктов, и ароматообразующие (Streptococcus citrovorus, Streptococcus paracitrovorus и др.), жизнедеятельность которых приводит к образованию кислот (в том числе лимонной).

Масло в кухонном комбайне

Ингредиенты:
400 мл сливок

Влить сливки в чашу комбайна и начать взбивать, пока не отойдет пахта. Когда масло собьется, переложить его в дуршлаг и промыть.

Домашнее масло за 15 минут

Ингредиенты:
330 мл сливок

Сливки комнатной температуры залить в пол-литровую банку на две трети емкости, закрыть крышкой и начать взбалтывать сливки сверху вниз. Через 5–10 минут на стекле начнут образовываться мелкие частички масла. Потрясти банку еще 5 минут. Если за это время образуется кусок масла, прекратить взбалтывать, слить пахту и промыть масло под струей холодной воды. Промывать масло можно в банке до получения чистой воды. Для увеличения срока хранения масло можно подсолить, завернуть в фольгу и положить в холодильник.

Домашнее масло за 4 минуты

Ингредиенты:
330 мл сливок

Перед тем как приступить к приготовлению домашнего масла, охлажденные сливки подержать около 10 часов вне холодильника, чтобы они равномерно прогрелись, перелить в пол-литровую банку и начать взбалтывать сверху вниз, как описано выше, около 4 минут. Когда масло собьется, слить пахту и промыть масло под струей холодной воды. Для увеличения срока хранения масло можно подсолить, завернуть в фольгу и положить в холодильник.

Домашнее масло в ручной маслобойке за 3 минуты

Ингредиенты:
220 мл сливок

Залить сливки в маслобойку с той стороны, где размещена

силиконовая прокладка с дырочками, и отстаивать при 25 °C в течение 8 часов. После этого потрясти маслобойкой 3 минуты. Затем открыть крышечку со стороны маслобойки, которая предназначена для вливания сливок, слить несколько ложек отделившейся жидкости сквозь дырочки. После этого залить в маслобойку немного воды и промыть масло. Слив воду, открыть маслобойку с обратной стороны. Ложкой вынуть масло, посолить и охладить в холодильнике.

В ручной маслобойке можно приготовить масло с добавлением различных ингредиентов.

Масло из загустевших сливок

Ингредиенты:
500 мл загустевших сливок

Поместить сливки в кастрюлю и сбивать в течение 10 минут. Спустя несколько минут сливки начнут застывать. Пахту слить. Масло промыть, сформовать брусок и положить в холодильник.

Сливки из молока с маслом

Ингредиенты:
400 мл молока, 380 г сливочного масла

В молоко натереть замороженное сливочное масло. На слабом огне прогреть смесь, пока масло полностью не растворится. До кипения не доводить! После растворения масла переложить массу в блендер и включить его на 3 минуты. Перелить массу в другую емкость, накрыть крышкой и оставить на 8 часов. Охладить.

Кислосливочное масло в деревянной маслобойке

Ингредиенты:
500 мл сметаны

Залить сметану в ступку на треть, надеть крышку с просунутой в отверстие палкой и начать взбивать масло. Заливать сметану доверху нельзя, иначе она будет разбрызгиваться. Взбивать 15–20 минут. Когда сметана перестанет выплескиваться, масло готово. Вынуть его и слить пахту.

Кислосливочное масло с помощью миксера

Ингредиенты:
1 л сметаны

Сметану средней густоты поставить в холодильник, перелив в емкость, в которой она будет взбиваться. Сначала взбивать миксером на высокой скорости; через несколько минут, когда сметана начнет превращаться в маслянистую крошку, уменьшить обороты. Взбивать до тех пор, пока из всей сметаны не образуется крошка. После этого откинуть масло в дуршлаг, чтобы слить жидкость, и тщательно промыть масляную крошку под холодной водой. Сформовать шарики из масла, завернуть в пищевую пленку и сложить в морозильную камеру.

Кислосливочное масло

Ингредиенты:
1 л сливок, 1 пакетик закваски для сметаны, соль по вкусу

Сливки предварительно пастеризовать при температуре 60 ˚С в течение 30 минут или при температуре 70 ˚С 20 минут в толстостенной кастрюле на водяной бане. Содержимое кастрюли постоянно помешивать для обеспечения равномерного нагрева и следить за температурой. Затем охладить сливки до 33 ˚С и положить закваску для приготовления сметаны (по инструкции производителя закваски) и дать постоять в теплом месте (28–33 ˚С) 8 часов. Если температура ниже 28 ˚С, увеличить время сквашивания. Если специальной закваски нет, то пастеризовать сливки, перелить в миску, в которой они будут сквашиваться, и оставить их в теплом месте на сутки. Готовность сливок можно определить по консистенции: они загустеют, как сметана. Охладить сметану до 16 ˚С, ненадолго поместив ее в холодильник. При такой температуре сметана собьется лучше всего.

Переложить сметану в блендер, кухонный комбайн или чашу настольного миксера и взбивать в течение 5–8 минут. Оставить масло на 5 минут для отделения пахты и слить ее через сито. Переложить масло в большую миску, наполненную холодной водой, и размять с помощью вилки или толкушки. Можно добавить в воду кубики льда, чтобы масло не липло к стенкам емкости и вилке. Поменять воду и повторить процедуру. Масло промывать до тех пор, пока вода не станет полностью прозрачной. В результате этих манипуляций в масле не останется скрытых

полостей, заполненных пахтой, что поможет увеличить срок хранения и жирность продукта. Масло посолить. Для того чтобы соль равномерно распределилась в масле, слить воду, а затем перемешать в течение 10 минут. Придать маслу форму, завернуть в вощеную бумагу и хранить в холодильнике.

Домашнее масло с перцем и луком

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, ½ сладкого перца, зеленый лук, соль, перец по вкусу

Перец нарезать на кусочки и обжарить на сковороде до мягкости. После этого положить в кухонный комбайн, добавить 100 г масла, зеленый лук, соль и молотый черный перец по вкусу. Тщательно перемолотую массу выложить на пергаментную бумагу либо фольгу и скрутить небольшую колбаску. Масло охладить в морозилке.

Домашнее масло с клюквой и цедрой апельсина

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, 2 ст. л. клюквы, 2 ст. л. кленового сиропа, 1 ст. л. апельсиновой цедры

Положить в кухонный комбайн масло, клюкву и измельчить. Залить масло и клюкву сиропом, добавить ложку цедры и хорошо измельчить. Полученные массу завернуть в фольгу (бумагу для выпечки), скрутить в колбаску и заморозить.

Домашнее масло для гурманов

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, 4 ст. л. тертого пармезана, 2 ст. л. вяленых помидоров, 5 листиков базилика

Масло вместе с пармезаном поместить в кухонный комбайн и всыпать вяленые помидоры, добавить листики базилика и измельчить. Полученную массу завернуть в бумагу или фольгу и положить в холодильник.

Топленое масло

Ингредиенты:

2,5 л сметаны или сливок

Вылить сметану (сливки) комнатной температуры в миску и начать взбивать блендером, изменяя его наклон. Когда начнут появляться жировые комочки, делать целенаправленные движения, соединяя жир в комок. Пахту аккуратно слить в чистую посуду. Масло аккуратно очистить прямо в миске, несколько раз меняя воду, либо под струей холодной воды. Можно поместить его в сито или дуршлаг. Готовое сливочное масло поместить в толстостенную эмалированную кастрюлю.

Для долгого хранения и для жаренья можно подвергать масло более сильной тепловой обработке. В таком случае можно получить уникальное в своем роде очищенное масло гхи (ги). Поставить кастрюлю на водяную баню и медленно нагревать. Постепенно на поверхности начнет образовываться шум/пена. Собрать ее аккуратно. Масло станет прозрачным. На дне появятся жидкость и осадок. Как только прекратится разделение, выключить, немного охладить и процедить в чистые емкости. Масло должно получиться прозрачным, при застывании зерниться, а при хранении в холодильнике крошиться.

Домашнее масло с травами

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 2 щепотки соли, по 1 ст. л. розмарина, петрушки и орегано

Смешать масло с лимонным соком, солью, розмарином, петрушкой и орегано и охладить в холодильнике. Подавать к стейкам.

Сливочные сыры в домашних условиях

«Филадельфия»

«Филадельфия» – американский мягкий сливочный сыр из коровьего молока и сливок, главный ингредиент чизкейка. Выпускается с 1872 года, название получил в честь города Филадельфии, который уже в то время был известен богатыми кулинарными традициями.

Относится к мягким сырам, которые не требуют созревания. Его готовят на основе свежего высококачественного молока и сливок.

На основе этого сыра можно приготовить множество разнообразных чизкейков или сливочных тортов, добавив ароматические ингредиенты, например банан, клубнику или мед.

Сыр «Филадельфия» используется также при приготовлении калифорнийских роллов с рыбой.

Ингредиенты:

1 л молока, 1 яйцо, 500 мл кефира, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, кислота лимонная на кончике ножа

Молоко постав ить на средний огонь. Добавить сахар, соль и довести до кипения, постоянно помешивая. Как только молоко закипит, добавить кефир и перемешать массу, не давая ей свернуться. Затем откинуть ее на марлю и подвесить над раковиной минут на 15, чтобы стекла сыворотка. Яйцо взбить с лимонной кислотой, добавить полученный творог и взбить до получения пышной однородной консистенции.

Творожная «Филадельфия»

Ингредиенты:

500 г творога, 200 мл сливок 30 %-ной жирности, 200 мл сметаны, соль, зелень по желанию

Взбить сливки до густоты, затем постепенно добавить сметану, творог и немного соли. По желанию можно положить мелко нарезанную зелень. Тщательно перемешать все ингредиенты и дать сутки постоять при комнатной температуре. В холодильнике можно хранить до недели.

Маскарпоне

Родиной маскарпоне является северная область Италии Ломбардия. По версии, признанной наиболее вероятной, считается, что слово «маскарпоне» образовано от mascarpia, что на диалекте жителей Ломбардии означает «творог» или «сливки».

Изначально его готовили из жирных сливок, снятых с молока буйволиц, а сейчас в основном делают из сливок коровьего молока.

Маскарпоне относится к категории пастообразных творожных сыров. Такие сыры имеют нежную консистенцию и нейтральный вкус, быстро готовятся и не вылеживаются. Свежие сыры не прессуют и не солят, они ценны своей свежестью и мягкостью.

Достоинства мягких сыров омрачаются лишь одним недостатком: они быстро портятся.

Маскарпоне содержит в сухом остатке около 75 % жира, имеет кремообразную консистенцию, поэтому идеально подходит для чизкейков и других десертов. Наиболее известный десерт, который готовят на основе маскарпоне, – тирамису. Также иногда сыр используют вместо масла для бутербродов.

Ингредиенты:

500 мл сливок 15–20 %-ной жирности, 1 ст. л. лимонного сока или 1/8 ч. л. лимонной кислоты

Вылить сливки в кастрюлю и нагреть до 75–80 °C. Снять кастрюлю с огня, когда начнет появляться пенка. Не доводить до кипения! Развести лимонную кислоту в 1 ст. л. воды и влить в кастрюлю, хорошо перемешать. Почти сразу начнет отделяться сыворотка. Немного помешать, закрыть крышкой и оставить остужаться. За это время сыворотка должна полностью отделиться. Дуршлаг накрыть марлей, сложенной в 6–7 слоев, или хлопковым полотенцем, сложенным в 2 слоя, и поставить на емкость для сбора сыворотки. Вылить массу в дуршлаг и оставить на 1,5–2 часа, периодически помешивая, чтобы сыворотка лучше стекала. Затем завязать марлю с сыром в узел, подвесить над кастрюлей и убрать в холодильник на ночь. Можно не отцеживать, тогда маскарпоне получится более мягким, кремоподобным.

Маскарпоне без нагрева

Ингредиенты:
500 мл сливок 15–20 %-ной жирности, 1 ст. л. лимонного сока или 1/8 ч. л. лимонной кислоты

Сливки вылить в миску, добавить лимонный сок, тщательно перемешать. Через некоторое время сливки начнут густеть и менять консистенцию, масса станет неоднородной. Откинуть все на дуршлаг, застеленный плотным полотенцем или марлей, сложенной в 6–7 слоев, накрыть крышкой или тарелкой и поставить в холодильник на сутки.

Маскарпоне сметанный

Ингредиенты:

800 г сметаны (или сливок) 20 %-ной жирности, 200 мл молока, 2 ч. л. лимонного сока

Молоко влить в сметану и перемешать лопаткой до однородной массы. Поставить на огонь и довести до 70–75 °С при постоянном помешивании. После этого добавить лимонный сок, размешать, уменьшить нагрев и подождать, пока сметана не створожится (это займет несколько минут). До кипения не доводить! Выключить огонь, но кастрюлю оставить на плите на 5–7 минут. На дуршлаг положить марлю, сложенную в 3 слоя, и откинуть на нее полученную массу, чтобы стекла вся жидкость. Через 50 минут можно массу немного отжать. Если жидкость не полностью стекла, оставить массу еще на несколько минут (можно осторожно перемешать ложкой). Переложить сыр в чистую посуду с плотно закрывающейся крышкой и хранить в холодильнике.

Крем-сыр маскарпоне

Ингредиенты:

200 г творога 18 %-ной жирности, 200 мл сливок 33 %-ной жирности

Протереть творог через сито два раза, чтобы получилась творожная масса, затем добавить в нее сливки. Все это взбить миксером (блендером) на маленькой скорости до однородной массы.

Рикотта

Рикотта – традиционный итальянский сыр, сладковатый, с приятной кремово-творожной текстурой, бело-кремового цвета, жирность – около 8 % (из коровьего молока) и 24 % (из овечьего).

Рикотту готовят из сыворотки, остающейся после приготовления моцареллы и других сыров. В сыворотке содержатся полезные вещества и белки – альбумины (сывороточный альбумин содержится в сыворотке крови, но встречается и в других жидкостях, например в спинномозговой). Рикотта легко усваивается, питательна, вкусна, полезна и, кроме того, менее калорийна, чем большинство сыров, и это делает ее идеальным продуктом для диетического питания.

В других регионах Европы также производят сыры из сыворотки: серак – во Франции, рекусон – в Испании, вурду – в Карпатах, мизитру – в Греции, брюност – в Скандинавии и т. п.

Ингредиенты:
1 л молока, 400 мл сливок, 200 г сметаны

В большую кастрюлю налить молоко, добавить сливки со сметаной, все хорошо перемешать, закрыть крышкой и поставить в теплое место для сквашивания. Это займет примерно 6 часов. Должна образоваться густая простокваша. После этого поставить кастрюлю на слабый огонь и нагреть. Не мешать, чтобы не повредить сгусток! Нагреть, но до кипения не доводить. Снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 12 часов для созревания. Во время созревания должна образоваться сыворотка. Затем сыворотку аккуратно слить в дуршлаг, покрытый марлей, сложенной в 4 слоя. Завязать марлю и подвесить над глубокой миской на 6 часов, чтобы стекла вся сыворотка. Марлю снять и выложить сыр в тарелку.

Кефирная рикотта

Ингредиенты:
1 л молока, 100–150 мл кефира, 4 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Нагреть молоко, но не кипятить. Затем добавить сахар, соль, кефир и лимонный сок. Перемешать и оставить створоженное молоко на 30 минут. После этого откинуть его в марлю на дуршлаг и подвесить марлю над раковиной, чтобы стекла сыворотка.

Рикотта из сыворотки

Ингредиенты:

8 л свежей сыворотки, 125 мл 6 %-ного уксуса или 1 ст. л. уксусной эссенции (70 %), разбавленной в 125 мл воды

Нагреть сыворотку до 90 °C, постоянно помешивая. Снять кастрюлю с огня, добавить уксус в сыворотку и мешать длинной ложкой. Хлопья рикотты будут всплывать и собираться на поверхности. Большой шумовкой собрать хлопья и выложить в форму или в небольшой дуршлаг. Для нежного сыра дать постоять 1 час, для более плотного и твердого оставить в форме стекать и уплотняться 6–7 часов. Переложить сыр в пищевой контейнер и охладить. Можно хранить в холодильнике до 1 недели. Также можно сразу добавить соль и перемешать.

Кефирный сыр

Ингредиенты:
2 л кефира, 1 ч. л. соли

Кефир вылить в емкость, лучше всего в кастрюлю. Посолить, размешать. Поставить кефир на слабый огонь и нагревать до закипания. Помешивать в это время не нужно. Когда начнется кипение, появятся белковые хлопья. Снять с огня. Вылить кефир в дуршлаг, покрытый марлей, подставив емкость под сыворотку. Отцедить жидкость, придавливая ложкой или лопаткой. Затем скрутить марлю. Выложить массу в марле в неглубокую емкость и придавить прессом на 12 часов.

Домашний сливочный сыр

Ингредиенты:
1 л сливок

Сливки поставить в теплое место на 2 дня. Когда сливки скиснут, процедить их через марлю, лишнюю сыворотку отжать, а полученную массу в марле выложить в миску и поставить под пресс весом 2–3 кг. Через 30 минут убрать пресс и вынуть сыр из марли.

Лабне

Лабне – крем-сыр из йогурта, традиционный продукт для населения стран Среднего Востока, очень нежный на вкус, его легко приготовить в домашних условиях.

Этот сыр используют для намазывания на хлеб и крекеры, добавляют к холодным закускам и овощам и используют в качестве украшения для тушеных овощей.

Ингредиенты:

500 г питьевого домашнего йогурта, ¼ ч. л. соли, сок 1 лимона

Йогурт перелить в миску, добавить соль, лимонный сок, перемешать. В небольшую миску положить марлю в три слоя так, чтобы края свисали наружу. Перелить йогурт в миску и завязать края марли веревочкой. Привязать марлю с йогуртом к деревянной ложке или палочке, чтобы между мешочком и дном миски оставалось место для сыворотки, которая будет стекать. Время для приготовления лабне зависит от используемого йогурта. Обычно это 8–10 часов (просто поставьте в холодильник на ночь), но может быть чуть дольше, до 1–2 дней. Лабне должен стать твердым, а его объем при этом уменьшиться в два раза. Чем дольше сыр стекает, тем тверже становится. Процесс можно ускорить, выжимая марлю, чтобы стекла лишняя жидкость.

Готовый сыр переложить в контейнер или другую емкость с крышкой. Можно, взбивая, добавить зелень или сушеные фрукты – при этом консистенция сыра изменится. Хранить лабне можно до 4 дней в холодильнике под крышкой. Для более длительного хранения можно сделать из сыра маленькие шарики, положить в стерилизованную банку, залить оливковым маслом и добавить несколько веточек розмарина или тимьяна, кориандр в зернах. Оставить мариноваться минимум на 1 день перед употреблением. Хранить в холодильнике и использовать в течение 1–2 недель.

Альметте домашний

Сыр альметте появился в долине у подножья Баварских Альп, в городке Шонгау.

Легенда гласит, что однажды местный крестьянин, получив творог из коровьего молока, решил добавить в него сливки. Так получился знаменитый мягкий сыр, который обожают и ценят гурманы всего мира.

Существует несколько разновидностей альметте: классический сливочный, а также чесночный, огуречный и т. п.

На приготовление 1 кг сыра уходит почти 7 л молока. Калорийность сыра составляет 216 ккал на 100 г, жирность – не менее 60 % в сухом веществе.

Сыр альметте подают в качестве закуски, он присутствует в различных соусах и супах-пюре.

Такие виды мягких творожных и сливочных сыров используют в качестве бутербродной массы для тарталеток и канапе, на которую сверху помещают рыбу, зелень или мясные изделия.

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, 250 г творога 18 %-ной жирности, 1 огурец, 1 стебель сельдерея или лист хрена, 1 небольшой пучок укропа, ⅓ ч. л. соли

Творожную массу взбить в мягкую однородную пасту блендером. Вымыть и слегка обсушить огурец, сельдерей, укроп. С огурца кожицу снимать не обязательно. Всю зелень нарезать кусочками и, постепенно добавляя в блендер, тщательно измельчить до получения массы однородной консистенции. Затем положить размягченное масло и посолить по вкусу.

Альметте с чесноком и укропом

Ингредиенты:

3 л молока, 1 ст. л. уксусной кислоты, 1 пучок укропа, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу

В большую кастрюлю из нержавеющей стали вылить молоко, посолить и поставить на средний огонь. Как только закипит, сразу добавить кислоту. Прокипятить содержимое емкости еще 1–2 минуты и снять с огня. В дуршлаг, выстланный чистой марлей, сложенной вчетверо, вылить свернувшееся молоко. Когда основная часть сыворотки стечет, марлю собрать в мешочек, завязать и подвесить на несколько часов над миской. Затем хорошо отжать содержимое, накрыть тарелкой, поместить под пресс и поставить в холодильник на 6–8 часов. Добавить очищенный и измельченный чеснок и мелкорубленый укроп и хорошо перемешать массу.

Альметте с йогуртом

Ингредиенты:

200 г творога, 100 г сыра «Янтарь», 100 г классического йогурта, 2–3 корнишона, зелень (лук, укроп, сельдерей, петрушка) по вкусу.

Взбить блендером творожную массу. Добавить плавленый сыр, корнишоны и измельченную зелень. Влить йогурт и взбить до получения кремоподобной консистенции.

«Хохланд» классический

«Хохланд» начали производить в 1927 году неподалеку от немецкого города Линденберг. Основателями местного сыроварного бизнеса считаются два предпринимателя – Роберт Рейх и Георг Зуммер. Сейчас производят как классические варианты сыра, так и сорта с добавлением грибов, зелени, ветчины.

Ингредиенты:

1 л молока (3,2 %), 500 мл сливок (20 %), 400 мл сметаны (20 %)

В кастрюлю налить молоко и сливки, добавить сметану. Перемешать все до однородности и оставить в теплом месте на 6–7 часов. По прошествии времени образуется эластичный сгусток. Поставить кастрюлю на медленный огонь и прогреть, доводя массу до кипения. Снять с огня, накрыть крышкой и поставить в теплое место на 12 часов. Затем переложить массу на марлю, сделать из марли мешочек и подвесить над кастрюлей, чтобы стекла сыворотка. Через 5–6 часов сливочный сыр будет готов.

«Хохланд» с зеленью

Ингредиенты:

200 г творога, 100 мл сметаны, 1 пучок петрушки (кинзы, укропа, базилика, зеленого лука), 2 зубчика чеснока, немного кукурузного крахмала, соль по вкусу

Измельчить в блендере чеснок и зелень. Предварительно их нужно нарезать. Положить в блендер творог и взбить до однородной массы. Добавить в смесь немного кукурузного крахмала и сметаны. Можно также добавить в творожно-сметанную смесь грибы, соленые огурцы или мелко нарезанную ветчину.

Красный творожный сыр с медом

Ингредиенты:
1 кг творога, по 500 мл молока и ряженки, 2 ст. л. меда

Соединить в кастрюле ряженку, молоко и творог, перемешать и поставить на небольшой огонь. Пока не закипит, держать под крышкой, а потом обязательно ее снять, иначе лишняя сыворотка будет выкипать очень долго. Варить 1,5–2 часа. Когда творожная масса заметно загустеет, часто помешивать и держать на огне до тех пор, пока влага не выпарится полностью. В этот момент добавить мед, снова перемешать и выключить. В качестве подсластителя можно использовать сахар, стевию или патоку. Готовый сыр при желании можно просушить в духовке, тогда он сможет храниться в темном месте в закрытой посуде до одного года. Для этого выложить его ровным тонким слоем на противень и при температуре 150 °С сушить в духовке. Затем остудить и ссыпать в баночку. Конечно, его можно есть и в сухом виде, но лучше использовать, замочив на 30 минут в кипяченой воде и взбив блендером.

Красный сыр из топленого молока

Ингредиенты:
1 кг творога, 500 мл топленого молока, 300 мл ряженки

Соединить в глубокой антипригарной сковороде топленое молоко и ряженку, поставить на небольшой огонь. После закипания выдержать смесь 15–20 минут и процедить. К этому моменту молоко уже свернется, поэтому сыворотку легко будет сцедить через сито. Вылить полученную массу на сковороду и прогревать еще час, после чего добавить 100 г творога. Размять его вместе с молочной смесью вилкой и держать еще 30 минут, помешивая. Затем снять с огня, взбить блендером и, при желании, подсластить.

Красный сыр на сметане

Ингредиенты:

1 л молока, 200 г кефира, по 3 ст. л. сметаны и сливочного масла, ½ стакана сахара

В глубокую кастрюлю залить молоко и кефир, поставить на сильный огонь. Когда смесь закипит, уменьшить огонь, снять крышку и подождать 30–40 минут. Затем добавить сметану и выпарить почти всю сыворотку. После этого вмешать сливочное масло и сахар. Все выпарить.

Зернистый сыр на хлориде кальция

Ингредиенты:
1 л нежирного молока 1 ½ ст. л. хлорида кальция

Нагреть молоко до 40–50 °С и добавить к нему хлорид кальция. Помешивать молоко, не снимая кастрюлю с огня, – его створаживание должно начаться практически сразу. После появления творожных зерен поставить кастрюлю в емкость с прохладной водой. Продолжать помешивать, чтобы быстрее остудить сыр и способствовать отделению сыворотки. Охлажденную смесь процедить через сито, застеленное марлей, аккуратно отжимая ее в ходе процеживания. В марле останется зернистый кальцинированный творог, в который можно добавить свежие молочные сливки и небольшое количество соли – по желанию. В результате получится зернистый творог невысокой калорийности.

Зернистый сыр на сычужном ферменте

Ингредиенты:

1 л цельного молока, 4 капли жидкого сычужного фермента, ½ ч. л. соли, 6 ст. л. жирных сливок

Налить молоко в небольшую кастрюлю и поставить на средний огонь. Медленно нагреть молоко до 30 ˚С и выключить огонь. Добавить в молоко сычужный фермент и размешивать смесь ложкой в течение 2 минут. Накрыть кастрюлю чистым полотенцем и оставить смесь примерно на 4 часа. Сычужный фермент начнет взаимодействовать с молоком и превратит его в творог. Снять полотенце и ножом измельчить творог, сделав несколько надрезов в одном направлении, а затем несколько надрезов в противоположном направлении. Добавить в кастрюлю соль. Включить средний огонь. Помешивать во время нагревания, чтобы творог отделился от сыворотки. Важно не переварить, иначе сыр будет жесткий. Процедить сыр через сито, выстеленное марлей. Свободно накрыть марлю полиэтиленовой пленкой и вместе с миской поставить в холодильник на несколько часов, чтобы сыворотка продолжала стекать. Время от времени помешивать, чтобы ускорить процесс. Положить сыр в чистую миску и добавить сливки.

Зернистый сыр на уксусе

Ингредиенты:

3,7 л пастеризованного обезжиренного молока, ¾ стакана уксуса, ½ ч. л. соли, ½ стакана густых сливок

Налить молоко в небольшую кастрюлю, поставить на плиту и нагреть до температуры 50 °С. Добавить уксус и перемешивать в течение 2 минут. Затем накрыть кастрюлю полотенцем и оставить на 30 минут. Отделить сыр от сыворотки с помощью марли, дать стечь в течение 5 минут. Промыть сыр под холодной водой. Переложить сыр в миску и добавить соль и сливки по вкусу.

Зернистый сыр на лимонном соке

Ингредиенты:

1 л цельного молока, ½ ч. л. лимонной кислоты или 5 ч. л. лимонного сока, ½ ч. л. соли, 6 ст. л. жирных сливок

Налить в кастрюлю молоко и нагреть на плите, не доводя до кипения. Добавить в молоко лимонный сок (лимонную кислоту) и перемешивать несколько минут. Накрыть кастрюлю кухонным полотенцем и дать сыру отделиться от сыворотки в течение примерно часа. Процедить через марлю и слить сыворотку. Промыть сыр под холодной водой и отжать. Добавить соль и сливки по вкусу.

Творожный сыр в мультиварке

Ингредиенты:
1,9 л молока (3,2 %), 1 пакет закваски для творога

При приготовлении творога в мультиварке следует использовать режим «Мультиповар» (температура – 40 °С, время приготовления – 8 часов). Налить в чашу мультиварки молоко. Когда подогреется, немного отлить в стакан и развести пакет закваски для творога. Вылить молоко с закваской в чашу и тщательно размешать. Закрыть мультиварку. (Если будете использовать свежее или пастеризованное молоко, то предварительно его надо прокипятить, остудить, затем перелить в чашу мультиварки.) Когда молоко сквасится, небольшое количество сгустка (100 мл) отложить в банку, закрыть крышкой и убрать в холодильник. Эту закваску можно использовать в дальнейшем для приготовления домашнего творога. Оставшуюся массу разрезать длинным ножом на всю глубину сгустка вдоль и поперек на квадраты. Это поможет удалить сыворотку. Для отделения сыворотки от творожного сгустка включить режим «Мультиповар» (температура – 100 °С, время – 30 минут), крышку держать открытой. Через 10–15 минут на поверхности сгустка появляются первые признаки отделения сыворотки. Подержать еще 10 минут и выключить мультиварку. Вся масса должна прогреться до температуры 60–80 °С. Вынуть чашу из мультиварки, поставить на стол для охлаждения. Чтобы ускорить процесс, можно поставить чашу в раковину с холодной водой. Затем отжать творог. Для этого всю творожную массу переложить в марлю, сложенную в несколько слоев, и подвесить над миской. Когда вся сыворотка стечет, полученный творог взбить в блендере и переложить в миску или форму для последующего хранения в холодильнике.

Плавленые сыры в домашних условиях

Плавленые сыры получают из сычужных сыров плавлением сырной массы при температуре 75–95 ˚С в присутствии добавок – солей-плавителей (цитраты и фосфаты натрия и калия).

В продаже его можно встретить в коробочках, брикетах и ломтиках. Плавленые сыры популярны благодаря нежному вкусу, возможности придавать массе любую форму и разнообразию добавок: зелени, грибов, кусочков мяса и овощей и т. п.

Технология приготовления была изобретена в 1911 году в Швейцарии. Массовое производство началось в 1950-х годах.

Считается, что идея приготовления связана с сыром бри, покрытым коркой и мягким внутри. Этот сорт был доступен далеко не всем, поэтому была предпринята попытка создать его более дешевый аналог.

Традиционная технология производства плавленого сыра – это пастеризация смешанных сырных продуктов, масла, молока и добавок при температуре 75–95 ˚С. При этом сырная масса становится вязкой и однородной, а под воздействием температуры подавляется развитие микроорганизмов, благодаря чему увеличивается срок хранения плавленого сыра.

Существует еще одна технология, при которой обработка производится при температуре 140 ˚С, что способствует полной стерилизации сырной массы.

Плавленые сыры бывают нескольких видов.

Пастообразные имеют консистенцию густой сметаны, отличаются высоким содержанием жира и влаги, пластичностью, нежным вкусом и ароматом.

Ломтевые имеют более густую консистенцию, легко нарезаются на ломтики. Жирность продукта – 50–70 %.

Колбасный сыр среди всех плавленых сыров имеет самую плотную консистенцию и низкое содержание жира. В качестве дополнительной обработки может использоваться копчение.

Сладкие плавленые сыры содержат натуральные или идентичные натуральным ароматизаторы. Особенно популярны сорта с какао, кофе, медом, орехами, сиропами, ягодами, цикорием.

Плавленые сыры, в отличие от твердых, усваиваются практически на 100 %, в них намного ниже содержание холестерина, при этом они содержат полезные витамины

и микроэлементы: кальций, натрий, фосфор, аминокислоты, жирные полунасыщенные кислоты, жирорастворимые витамины A, D, E. Также это источник белка, необходимого для нормального роста и развития мышц, функционирования мозга.

Энергетическая ценность (калорийность) плавленых сыров составляет 220–360 ккал на 100 г.

С осторожностью плавленые сыры нужно употреблять аллергикам и людям с непереносимостью лактозы (ее содержание – около 2 %). У людей с повышенной кислотностью желудочного сока наблюдается медленное усвоение продукта.

Копчение сыров

Копченый сыр отличает приятный аромат дыма и пикантный вкус.

Сыр при температуре выше 30 °С выделяет конденсат, поэтому для изготовления копченого сыра лучше использовать метод холодного копчения.

Перед началом процесса сыр нужно подготовить, учитывая то, что он имеет очень нежную, рыхлую консистенцию и содержит мало соли.

Сыр делят на куски, потому что копчение длится не более 3 минут и большой кусок просто не успеет как следует пропитаться дымом, в то время как сыр, разрезанный на части, пропитывается полностью.

Разрезать сыр для копчения можно на разные по размеру куски: от небольших ломтиков до порционных. Затем их нужно завернуть в двух– или трехслойную бумажную салфетку, пергамент или чистую ткань, сложить в небольшой мешочек, сшитый из плотного материала, и подвесить в коптильне. Жесткий, твердый сыр можно не оборачивать, а подвесить в полотняном мешочке.

Не разрезают на куски только головки и блоки твердых сыров. Блочные сыры коптят прямо в оболочке, проткнув ее в нескольких местах.

Затем копченый сыр помещают в холодильник и выдерживают не менее 3–4 часов. Если масса сыра превышает 50 г, нужно увеличить время копчения и выдержки в холодильнике – тогда все впитавшиеся в сыр во время копчения вещества равномерно распределятся по его объему.

Рассольные сыры мягкой консистенции плохо поддаются обработке и при неправильном обращении могут приобрести иные вкус, запах и цвет.

Поэтому их коптят, заворачивая в плотную фольгу и при малом дыме, подвешивая в коптильню не более чем на 2–3 секунды.

Плавленые сыры перед копчением перекладывают из упаковки в специальную искусственную пленку и помещают в коптильню на несколько секунд. Лучше всего это делать в электрокоптильне, где можно устанавливать необходимый режим обработки и степень прокопченности. Плавленые сыры приобретают острый вкус, запах, оригинальный аромат.

При копчении сыра важно помнить: этот продукт требует бережного обращения, ведь передержанный в коптильне сыр

утратит вкусовые качества и станет горьким.

При горячем копчении сыр готовится быстро, но из него испаряется мало влаги, и это делает продукт скоропортящимся.

При холодном копчении сыров влага удаляется равномерно, что увеличивает срок хранения. Кроме того, сыры не теряют своих ароматических и вкусовых качеств.

Из сказанного можно сделать вывод: коптить сыры лучше холодным способом.

Топливо для копчения сыров

Копченые изделия приобретут превосходный вкус, если для нагрева и копчения использовать древесное топливо. Дым получают от сжигания дров граба, ольхи, ивы, плодовых деревьев, дубовых и буковых опилок. Можно взять коптильную крошку – смесь опилок различных пород древесины с добавлением трав. При использовании древесины и стружки граба получатся изделия с отличным вкусом и цветом. Очень ароматный дым – можжевеловый и вишневый (вишневое поленце или можжевеловые ветки вместе с ягодами подкладывают в конце копчения).

Существует несколько правил подбора наиболее подходящего древесного топлива.

Во-первых, нельзя использовать дрова, опилки и шишки хвойных пород, так как смолистые вещества, выделяющиеся при сжигании большого количества таких дров, придают копченостям неприятный вкус. Во-вторых, горение дров и опилок должно быть медленным и непрерывным, чтобы концентрация дыма в течение всего процесса копчения оставалась примерно одинаковой. Древесина для копчения должна быть сухой, без признаков гниения, поражения грибком или плесенью, поэтому хранить ее нужно в сухом и хорошо проветриваемом помещении.

Древесина мягких пород образует большое количество сажи, а сырые дрова и опилки лиственных пород изменяют состав дыма. Важно знать, что очень влажный дым содержит больше кислот (в том числе муравьиной и пропионовой), что ухудшает вкус и аромат копченостей.

При использовании березовых дров с них обязательно нужно снять кору, содержащую деготь.

Ни в коем случае нельзя подкладывать в огонь древесину, покрытую лаком или обработанную морилкой, а также плиты ДСП или фанеру. Такие «дрова» могут не только испортить вкус продукта, но и нанести вред здоровью.

В настоящее время в коптильнях наряду с дровами используются газ, жидкое топливо или электричество. Но для получения дыма по-прежнему применяется древесина: стружки, опилки и т. д.

Устройство коптильни для холодного копчения продуктов

Коптильню для холодного копчения не составит большого труда сделать своими руками.

У такой коптильни в обязательном порядке должен присутствовать дымоход. При этом нужно не только выдержать расстояние между источником тепла и продуктом. Одна из ключевых задач, которая должна быть решена, – сделать так, чтобы дым перемещался в нужном направлении, а этого можно добиться только в том случае, если есть хорошая тяга.

Задача, которую выполняет коптильня для холодного копчения, заключается в подаче охлажденного дыма к зоне, в которой расположены продукты. Для обеспечения подачи ровного и стабильного дыма в течение, к примеру, недели, не обязательно строить что-то вроде мавзолея.

Для изготовления коптильни нам понадобятся:

– жестяной лист;
– металлическая бочка;
– металлическая сетка;
– решетка;
– кусок мешковины;
– несколько болтов;
– лопата и прочие инструменты.

Для начала нужно выкопать яму под топку и уложить на дно кусок жестяного листа. Это нужно для того, чтобы опилки, щепки или веточки тлели более равномерно.

Рис. 5. Коптильня из бочки

Теперь приступаем к дымоходу. Он должен представлять собой неглубокую траншею около 25 см шириной. Траншею нужно накрыть любыми подручными негорючими материалами и присыпать грунтом, чтобы обеспечить герметичность.

Самым простым вариантом коптильной камеры является обычная металлическая бочка (рис. 5). Нужно отсоединить дно бочки и вмонтировать внизу металлическую сетку, на которую будем стелить мешковину. Эти материалы в паре отлично справятся с задачей фильтрования сажи. Мешковина может быть заменена даже соломой.

В заключение в верхней части бочки с помощью болтов закрепляем металлическую решетку на расстоянии примерно 20 см от края. Именно на этой решетке и будут коптиться продукты. Решетка может быть заменена прутьями с крюками, но так как речь идет о простейшей коптильне, то решетка будет более рациональным вариантом.

Можно сделать коптильню и **из старого холодильника** (рис. 6). Для начала необходимо подготовить старый холодильник:

– из его корпуса убирают все ненужное, отверстия заклеивают при помощи лейкопластыря;

– в верхней части корпуса делают отверстия для выхода дыма и устанавливают металлические решетки, именно сюда будут уложены продукты, также их можно просто подвесить в специальных сетках;

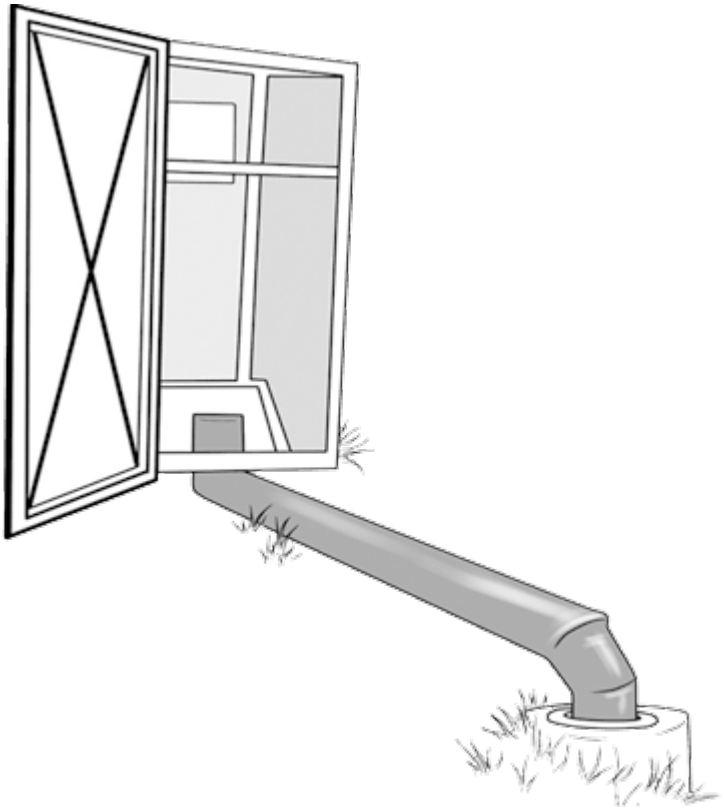

Рис. 6. Коптильня из холодильника

– на роль источника тепла подойдет печка-буржуйка или же можно приспособить для этой цели закрытый контейнер, поставив внутрь обычную электрическую плитку;

– когда холодильник и контейнер будут готовы, между ними прокладывается оцинкованная труба, минимальная длина которой должна составлять 3–4 м;

– на плитку нужно уложить слой опилок толщиной 30 мм, после чего ее включают;

– после того как появится дым от горения опилок, необходимо дать им протлеть в течение 2–3 минут, после чего плитку отключают.

Для качественного приготовления продуктов необходимо выполнить два обязательных условия: обеспечить постоянное присутствие дыма и поддерживать необходимую температуру в коптильной камере.

Добавки для плавленых сыров

Для улучшения вкуса в плавленые сыры добавляют различные продукты.

Гастрономические:

– мясные: курица, утка, гусь, кролик, говядина, баранина, свинина, сало, копчености;

– рыбные: различные виды рыбы, икры, креветки, крабы, раки;

– овощные и грибные: паприка, томаты, оливки, огурцы свежие, соленые и маринованные, грибы;

– пряности: гвоздика, имбирь, кардамон, корица, кориандр, лавровый лист, мускатный орех и цвет, различные виды перца, тмин;

– пряные травы: базилик, кинза, майоран, петрушка, укроп, средиземноморские и прованские травы;

– пряно-овощные: различные виды лука, чеснок, хрен, горчица.

Сладкие:

– ореховые: орех лесной и грецкий, миндаль, фисташки;

– семена подсолнечника;

– кондитерские: ваниль, шоколад, ирис, карамель, крем-брюле, мед;

– фрукты, ягоды, цитрусовые и др.

Сливочный плавленый сыр

Ингредиенты:

400 г творога, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. л. соды

Творог тщательно размять руками в однородную массу. Добавить соду, яйцо и хорошо перемешать. Затем добавить в массу сливочное масло и снова хорошо размять до достижения однородной консистенции. Приготовленную массу поставить на средний огонь на 15 минут, чтобы расплавились все комочки. Подогревать, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела. Готовый домашний плавленый сыр перелить в приготовленную заранее емкость с крышкой, остудить и убрать в холодильник.

Плавленый сыр с укропом

Ингредиенты:

500 г творога, 120 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, ½ ч. л. соды, зелень укропа, соль по вкусу

В творог (желательно домашний) добавить соду, молоко и взбить с помощью блендера. Полученную массу вылить в кастрюлю и подогреть на слабом огне, постоянно помешивая. Когда творог начнет плавиться, добавить соль, масло и измельченный укроп. Держать на огне до тех пор, пока творог полностью не расплавится. Смесь вылить в формочки и убрать в холодильник.

Плавленый сыр «Хохланд» в домашних условиях

Ингредиенты:

500 г творога, 100 г сливочного масла, 2 желтка, 1 ч. л. соли, ½ ч. л. соды

В кастрюлю поместить все ингредиенты: творог, сливочное масло, желтки, соль, соду. Тщательно размешать до однородной консистенции. Поставить кастрюлю на водяную баню и начать нагревать творожную смесь. От высокой температуры творог начнет плавиться, и масса станет жидкой. Доводить до кипения не нужно. Как только масса станет жидкой и гладкой, снять с огня. Расплавленный сыр переложить в форму, дать остыть, накрыть пищевой пленкой или крышкой и поместить в холодильник на сутки. По желанию, перед тем как поставить сыр в холодильник, можно добавить зелень, жареный лук, грибы и т. п.

Плавленый сыр из кефира

Ингредиенты:

2 л кефира высокой жирности, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. соли, ½ ч. л. соды, паприка и молотый черный перец по вкусу

Кефир поставить на паровую баню. Подождать, пока из кефира станут образовываться сгустки и отделяться сыворотка. Массу откинуть на марлю в дуршлаг. Отжать лишнюю жидкость и дать постоять с полчаса. Переложить творог в кастрюлю, добавить остальные ингредиенты. Все перемешать и размять. Кастрюлю поставить на водяную или паровую баню, включить огонь и ждать, пока сыр начнет плавиться. Далее размешивать продукт ложкой или лопаткой, чтобы плавление шло равномерно

и все кусочки творога растворились. Должна получиться однородная масса желтоватого цвета, обычно на это уходит около 15 минут. Форму для сыра смазать маслом – сливочным или растительным. Растопленную массу вылить в форму, остудить до комнатной температуры и убрать в холодильник на 1–2 часа.

«Янтарь»

Ингредиенты:
500 г творога любой жирности, ½ стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, ½ ч. л. соды, соль по вкусу

Творог тщательно размять вилкой до однородной консистенции, добавить соду, хорошо вымешать. Влить в массу молоко и снова тщательно перемешать. Полученную массу переложить в чистую кастрюлю и поставить на медленный огонь. Массу нужно постоянно помешивать, это можно делать обычной ложкой или деревянной лопаткой. Как только масса начнет плавиться, приобретая однородную консистенцию, добавить соль по вкусу (1 ч. л. будет достаточно), а также сливочное масло. В плавящийся творог можно добавить любые специи и добавки по вкусу: 1–2 зубчика раздавленного чеснока, смесь сухих трав, сушеный укроп, измельченную паприку, зерна тмина, перец. Постоянно помешивая, довести массу до полного растворения и снять с огня.

Разлить полученный сыр в пластиковые контейнеры или формы. Немного охладить массу при комнатной температуре, после чего герметично закрыть емкость и охладить. Уже через час-полтора плавленый сыр можно использовать. Плавленый сыр хранят при низкой температуре в закрытых формах 5–7 дней.

Копченый плавленый сыр

Ингредиенты:
200 г плавленого сыра

Сыр скатать в колбаску, положить в мешочек из пергамента, поместить в коптильню и выдержать в ней около 10 минут.

Копченый плавленый сыр с апельсиновым вкусом

Ингредиенты:
300 г плавленого сыра, ½ стакана апельсинового сока

Сыр натереть на крупной терке, сформовать в виде колбасок, смочить в апельсиновом соке, слегка подсушить, выложить в пергаментный пакетик и подвесить на крючок в камере коптильни. Выдержать в течение 3 минут.

Шоколадный плавленый сыр

Ингредиенты:

400 г творога, 100 г горького шоколада, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 75 мл молока, 1 ч. л. соды

Измельчить творог блендером или на мясорубке. Добавить молоко и соду и взбить до однородного состояния. Переложить все в небольшую кастрюльку, добавить мягкое сливочное масло и поставить на водяную баню на 20 минут, постоянно помешивая, до расплавления творожной смеси. В результате получится однородная, без единой крупинки масса консистенции сгущенного молока. Снять сыр с огня, добавить к нему шоколад и сахар. Перемешать все до полного растворения сахара и расплавления шоколада. Разлить в подходящую посуду, дать полностью остыть и хранить в холодильнике не более недели.

Плавленый сыр с грибами

Ингредиенты:

500 г творога, 2 яйца, 2–3 ст. л. сметаны или сливочного масла, 1–1½ ч. л. соли, 1 ч. л. соды, 5 веточек петрушки или укропа, 200 г шампиньонов, 2 зубчика чеснока (по желанию), растительное масло

Грибы мелко нарезать и обжарить на растительном масле до готовности, посолить и остудить. Мелко нарезать зелень петрушки. Все ингредиенты (кроме грибов и зелени) смешать и взбить погружным блендером. Поставить емкость с творожной массой на водяную баню и, помешивая, варить около 15 минут или немного дольше, чтобы масса загустела. Добавить петрушку и жареные грибы, перемешать и вылить в стеклянную емкость. Дать сыру полностью остыть и поместить в холодильник.

Плавленый сыр с грибным и огуречным вкусом

Ингредиенты:

500 г творога, 100 г сливочного масла, ½ ч. л. соды, 1 ½ ч. л. соли, 1 яйцо

Для грибной добавки: 100 г шампиньонов, 1 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу

Для огуречной добавки: 50 г маринованных корнишонов

В глубокую эмалированную чашку выложить творог. С помощью блендера измельчить творог в однородную массу. Если нет блендера, можно протереть творог через сито. В чашку с измельченным творогом добавить соду и соль, сливочное масло комнатной температуры и яйцо. Ложкой хорошо вымешать массу до однородного состояния. Чашку с полученной творожной массой поставить на водяную баню. Творожную массу варить на водяной бане, постоянно помешивая ложкой. Творожная масса расплавится и станет тягучей.

Шампиньоны вымыть, при необходимости очистить, обсушить и измельчить блендером, но не в пюре. На сковороде разогреть растительное масло, на котором в течение 2 минут обжарить измельченные шампиньоны, добавив по вкусу соль и молотый черный перец. Остудить. У корнишонов обрезать хвостики. Нарезать корнишоны на маленькие кусочки.

Пока плавленый сыр еще не остыл, разделить его на две равные части. В одну добавить приготовленную грибную добавку и хорошо размешать до однородности. В другую часть добавить нарезанные корнишоны и тоже хорошо вымешать. Разложить приготовленный плавленый сыр с шампиньонами и корнишонами в банки и дать застыть.

Сметана в домашних условиях

Сметана – кисломолочный продукт, который представляет собой сливки, сквашенные молочнокислыми бактериями. В результате молочнокислого брожения происходит изменение белков молока, поэтому сметана усваивается организмом человека лучше, чем сливки. Считается, что из всех молочных продуктов сметана – самый благотворный. Закваска для изготовления сметаны состоит из чистых бактериальных культур – молочнокислых и сливочных стрептококков, ароматообразующих бактерий.

Сметану легко приготовить в домашних условиях. Для этого в сливки (лучше всего взять деревенское жирное молоко) нужно внести специальную закваску или сметану хорошего качества и дать отстояться при комнатной температуре. Когда сливки скиснут, их надо поставить на холод и при температуре 5–8 °С выдержать 24–28 часов, после чего сметана готова.

Можно приготовить сметану и без созревания. Для этого в охлажденные сливки надо добавить лимонную кислоту и раствор агар-агара или желатина. Сливки загустеют, станут кислыми на вкус и после охлаждения будут по виду и вкусу похожи на сметану.

Важно не передержать продукт: как только сливки скиснут (они могут остаться жидкими), поставить на сутки в холодильник, чтобы дозрели.

Обычно свежая сметана жидкая, но стоит ей постоять в холодильнике – она густеет. Из сепарированного молока она иногда получается такой густой, что больше похожа на масло, ее практически приходится резать.

Натуральная сметана встречается в магазинах все реже. Под видом сметаны производители очень часто предлагают изделия, похожие на недоделанный майонез.

Такие изделия изготавливаются быстро (достаточно лишь смешать компоненты) и обходятся производителям дешевле.

Процесс созревания натуральной сметаны сложный и продолжается 1–2 дня, за которые затвердевает жир и набухают белки, а продукт приобретает типичную консистенцию и вкус (кстати, особый сметанный вкус продукту придают ароматические вещества, которые образуются в процессе созревания уже сквашенных сливок).

Паста растительно-сливочная, паста сметанная кисломолочная, паста сметанная термизированная, паста сливочно-растительная сметанная пастеризованная – эти

продукты похожи на традиционную сметану консистенцией, цветом и даже вкусом, однако не обладают свойствами классического кисломолочного продукта.

Настоящая сметана сделана только из сливок и закваски. Если же на упаковке со сметанной, купленной в магазине, среди ингредиентов вы обнаружите растительные масла и прочие пищевые добавки, это комбинированный продукт.

Настоящая, «живая» сметана, обладающая полезными для организма свойствами, не должна подвергаться высокотемпературной обработке – пастеризации, стерилизации и т. д. Если вы увидите на упаковке английскую аббревиатуру UHT (Ultra High Temperature – сверхвысокая температура), это означает, перед вами сметанный продукт, который подвергся ультрапастеризации, и, следовательно, в нем отсутствуют живые микроорганизмы.

Настоящая натуральная сметана тоже бывает разного качества. Коровье молоко имеет разную жирность, а значит, и сливки, из которых изготавливают сметану, бывают то более густыми, то более жидкими.

Чтобы привести жирность к общему знаменателю, сливки «нормализуют» (т. е. слишком жирные разбавляют молоком). В таком случае на упаковке может присутствовать надпись: «Сметана из нормализованных сливок». На вкусе это обычно не отражается.

Если же сметану производят с использованием порошка (восстановленных сливок, высушенных впрок), получается «кипяченый» вкус, а структура становится, как говорят специалисты, крупитчатой, т. е. состоящей из крупинок.

Если поверхность сметаны не блестит (когда покупаете на рынке на развес), а вместо густой «жижи» вы видите нечто комковатое, то, скорее всего, была нарушена технология производства и такой продукт лучше не покупать.

Если сметана слишком жидкая, то ее, возможно, разбавили кефиром. Если продукт, наоборот, слишком густой, не исключено, что срок ее хранения уже истек или же продавец подмешал в нее творог. Густую «творожную» сметану вполне можно распознать. Для этого надо развести ложку продукта в горячей воде. Если останутся крупинки, то без творога не обошлось.

Сметана содержит:

– лактозу – 3 %;

– органические кислоты – 0,7–0,8 %;

– молочный жир – 10–40 %;

– белки – 3 % и множество других полезных компонентов.

Промышленно производят сметану разной жирности (15, 20 и 25 %).

Для производства сметаны можно использовать не только свежие сливки, но и обезжиренное молоко. Из-за этого меняется консистенция, запах и вкус продукта, они заметно отличаются от показателей домашней сметаны 30 %-ной жирности.

Густота сметаны обычно зависит от содержания жира, при увеличении жирности она становится более густой.

Оборудование и технология приготовления сметаны

Технология производства сметаны состоит из таких операций:

– сепарирование молока (при наличии сепаратора);

– пастеризация;

– гомогенизация;

– сквашивание сливок;

– созревание сметаны;

– охлаждение.

Молоко (сливки) должно иметь чистый, свежий вкус, без постороннего привкуса и запаха, однородную консистенцию без механических загрязнений и хлопьев белка.

Сепарирование. Молоко подогревают до температуры 42 ˚С. Это делается для того, чтобы жиры пришли в жидкое состояние, в дальнейшем это будет способствовать лучшей очистке молока, а главное – нормальному отделению сливок. Далее продукт очищают и наступает отделение сливок – сепарирование с помощью сепаратора (рис. 7).

Конечным результатом этой операции являются сливки с определенной жирностью и обезжиренное молоко.

В домашних условиях многие обходятся без этого этапа.

Пастеризация. Для пастеризации сливки необходимо сначала подогреть до температуры 62 ˚С. Такой процесс делает пластичным жир и уменьшает вязкость.

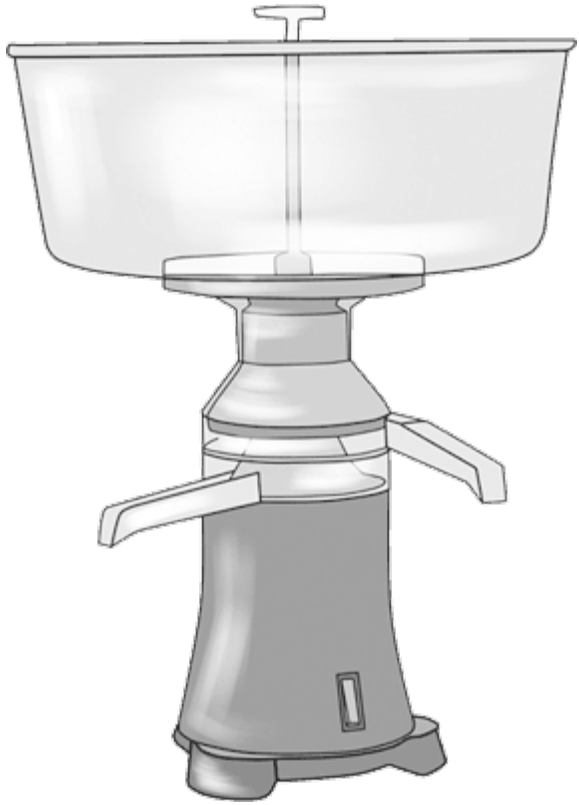

Рис. 7. Сепаратор

Гомогенизация. В это время происходит дробление шариков жира. В результате получается гомогенная (однородная) смесь.

Дальше начинается сам процесс пастеризации. Его проводят при температуре выше 90 °С. Такая температура помогает уничтожить все микроорганизмы. Дальше идет охлаждение и созревание. На это отводится до 2 часов.

Сквашивание сливок. На этом этапе для сливок предусматривается специальная закваска. Обычно для этого добавляют термофильные (мезофильные) стрептококки.

В закваску для низкожирной сметаны включают штаммы микроорганизмов, способствующих мелкохлопьевидному свертыванию белков молока, получению гомогенной нежной консистенции.

Различные виды лактобактерий неодинаково влияют на свойства сгустка. Выделению сыворотки способствует Lactococcus lactis subsp. lactis (biovar diacetilactis). Lactococcus lactis subsp. cremoris уменьшает ее отделение. Чем активнее закваска и выше энергия кислотообразования, тем меньше продолжительность сквашивания и плотнее сгусток, выше вкусовые качества и стойкость при хранении. Это необходимо учитывать при выборе

закваски.

Для улучшения консистенции продукта более низкой жирности применяют комбинированную закваску, состоящую из смеси чистых культур лактобактерий и термофильных молочнокислых стрептококков. При использовании такой закваски температура сквашивания сливок должна быть 32 ± 2 °С.

Сам процесс сквашивания длится около 12 часов. Дальше происходит охлаждение получившейся массы.

Созревание сметаны. Происходит в холодильнике не менее 14 часов.

Если применяется термостатный способ, то сливки, после того как их заквасили, разливают в стеклянную тару, а затем происходит сквашивание в термостатной камере, после чего продукт охлаждают.

Домашняя сметана

Ингредиенты:
молоко

Молоко вылить в кастрюлю и довести до теплого состояния. Перелить в пластиковую бутылку или графин, накрыть плотной салфеткой, обвязать и оставить в теплом месте. На прокисание молока в среднем уходит 2 дня. На протяжении всего времени запрещается перемешивать и как-либо взбалтывать жидкость. Над кастрюлей или миской установить дуршлаг, застелить его марлей, сложенной в несколько слоев, и опрокинуть содержимое емкости. Оставить на некоторое время, пока вся жидкость не стечет. В среднем на этот процесс может уйти примерно 1,5 часа. Оставшуюся желеобразную массу выложить в миску и, используя блендер, хорошо взбить. Желаемую консистенцию можно получить, добавляя молоко. Выложить массу в банку, закрыть крышкой и поставить в холодильник на полчаса.

Сметана из сливок

Ингредиенты:
500 мл сливок 10 %-ной жирности, 2 ст. л. сметаны

Соединить подготовленные ингредиенты обычной ложкой. Оставить на 36 часов при комнатной температуре, за это время масса должна приобрести необходимую консистенцию. После этого поставить все в холодильник на несколько часов.

Сметана из молока

Ингредиенты:
1 л молока, 4 ст. л. кефира

Молоко вылить в кастрюлю и довести до кипения. Затем охладить до 40 °С. Перелить жидкость в литровую банку и добавить кефир. Закрыть крышку и хорошо взболтать. Укутать и оставить на 7 часов. Над глубокой емкостью установить дуршлаг, который застелить марлей, сложенной в несколько слоев. Содержимое банки вылить в дуршлаг, накрыть сверху крышкой и отправить в холодильник примерно на 8 часов. Чтобы сыворотка хорошо отделилась, рекомендуется периодически помешивать массу; Оставшуюся на марле сметану выложить в емкость и взбить блендером. При желании можно добавить немного молока, чтобы добиться желаемой консистенции. Переложить сметану в банку и отправить в холодильник на ночь.

Сметана из магазинного молока

Ингредиенты:
315 мл молока 3,2 %-ной жирности, 300 г масла 80 %-ной жирности, 2½ ст. л. сметаны

По этому рецепту получится сметана жирностью 42 % в количестве 600 г. Масло нарезать на небольшие кусочки и оставить для размягчения. Затем добавить к нему молоко, поставить на огонь и подогреть, помешивая, чтобы растопить масло. Выключить нагрев раньше, чем все кубики растают, поскольку в теплой жидкости они разойдутся сами. Перелить все в блендер и взбивать в течение 3 минут на полной мощности. В итоге получатся вкусные домашние сливки. Добавить сметану и хорошо перемешать. Накрыть крышкой, укутать и оставить в теплом месте на 6 часов. В некоторых случаях, чтобы из домашних сливок сделать сметану, нужно потратить 10–12 часов. После этого убрать сметану на ночь в холодильник.

Сметана из козьего молока в сепараторе

Ингредиенты:
козье молоко

Молоко оставить при комнатной температуре на некоторое время. Банку накрыть обязательно марлей, а не крышкой. Вылить

молоко в кастрюлю и нагреть до 40 °С. Через сепаратор пропустить теплую воду, а затем влить молоко. Выставить тумблер так, чтобы готовая сметана вытекала тонкой струей. Полученную массу оставить на сутки в тепле, а затем убрать в холодильник.

Сметана из пастеризованных сливок

Ингредиенты:
1 л сливок, 450 мл каймака

Подогреть сливки до 20–25 °С. В емкость объемом более 1,5 л вылить каймак и вливать в него тонкой струйкой сливки, перемешивая молочные продукты до однородности. Накрыть марлей смешанные с каймаком сливки и оставить на 10 часов для скисания. Больше перемешивать и встряхивать содержимое банки не нужно. Убрать приготовленную сметану в холодильник.

Сметана из снятых сливок

Ингредиенты:
5 л молока, 50 мл простокваши

Снять с молока сливки, прогреть, но не кипятить. Когда сливки остынут примерно до 36–40 °С, добавить простоквашу и перемешивать до охлаждения еще на 20 °С. Перелить массу в стеклянные банки, накрыть крышками и оставить на ночь в комнате. Утром убрать сметану в холодильник на 12 часов.

Сметана из гомогенизированного молока

Ингредиенты:
1 л гомогенизированного молока, 450 мл домашних кислых сливок

Нагреть молоко до температуры, близкой к кипению, но не кипятить. Затем охладить их при комнатной температуре до 25–30 °С. Сливки поместить в большую емкость и долить в них молоко при непрерывном помешивании (температура сливок при этом должна быть одинаковой с температурой вводимого молока). Использовать блендер или миксер нельзя: только ручное взбивание.

Сметана крем-брюле

Ингредиенты:

300 мл сливок 30 %-ной жирности, 150 г сметаны 20 %-ной жирности

В керамический горшочек емкостью 0,5 л вылить сливки и поставить в холодную духовку. Крышку не использовать. Включить духовку на самый малый огонь и томить, пока не образуется на поверхности золотистая корочка. Выключить духовку, не доставая горшочка. Когда сливки станут слегка теплыми, вылить в них сметану, осторожно отодвинув край образовавшейся запеченной пленки. Горшочек можно достать из духовки, накрыть крышкой и оставить в помещении на 10–12 часов.

Сметана из сливок и лактозы

Ингредиенты:

500 мл сливок, 1 таблетка лактозы

Довести сливки до кипения и выдержать 15–20 секунд. Когда остынут до комнатной температуры, добавить измельченную таблетку лактозы. Перемешать сливки, накрыть неплотно крышкой и оставить на 10 часов в помещении, а затем выдержать еще столько же времени в холодильнике.

Блюда с сыром

Бутерброды с грибами и сыром

Ингредиенты:

2 багета, 300 г рубленого мяса, 100 г шампиньонов, 1 упаковка плавленого сыра с грибами, 50 г тертого сыра гауда, 200 г огурцов, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль, зелень петрушки

Фарш вместе с очищенным и мелко нарезанным луком обжарить в растительном масле. К мясу добавить плавленый сыр, кетчуп, шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Свежие огурцы нарезать кружочками. Разогреть духовку до 200 °С. Багеты разрезать пополам и положить на противень срезом вверх. На багеты выложить кружочки огурцов, на них – мясной фарш, посыпать тертым сыром. Запекать в течение 10 минут. Перед подачей на стол украсить веточками петрушки.

Гренки с брокколи, сыром и сливками

Ингредиенты:

200 г хлеба, 600 г свежей или замороженной брокколи, 4 яйца, 100 мл сливок, 200 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, сливочное масло, молотый черный перец, соль по вкусу

Брокколи тщательно вымыть, разделить на небольшие соцветия, очистить стебель и нарезать маленькими кубиками. Обжарить в разогретом растительном масле, затем влить 150 мл воды, накрыть сковороду крышкой и тушить 4–5 минут, пока капуста не станет мягкой. Вынуть ее из отвара и обсушить. Духовку разогреть, противень смазать маслом. Хлеб нарезать ломтиками, смазать сливочным маслом и выложить на противень. Яйца взбить со сливками в пышную пену, добавить натертый на крупной терке сыр, посолить и поперчить по вкусу. Брокколи выложить на хлеб и залить яично-сырной смесью. Запекать в духовке, пока сыр не расплавится.

Тосты с курицей и сыром

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба для тостов, 200 г копченого куриного филе, 4 ломтика твердого сыра, 8 шт. чернослива без косточек, 1 ст. л. майонеза

Филе нарезать кусочками. Тосты смазать майонезом, уложить на них филе, прижать. Чернослив разрезать пополам, затем каждую половинку – еще на 4 части. Выложить кусочки чернослива на филе, накрыть сверху ломтиком сыра и запечь в духовке 5–8 минут при температуре 225 °С. Тосты подавать горячими.

Закуска с беконом и сыром

Ингредиенты:

4 ломтика бекона, 200–300 г плавленого сыра в пластинах, 16 шт. чернослива, 3 шт. кураги, ¼ сладкого желтого перца, листья салата

Каждый ломтик бекона разрезать на 4 части. На край ломтика положить чернослив без косточки и свернуть бекон в виде рулета. Духовку разогреть до 200 °С, противень застелить пергаментом и смазать маслом. Выложить рулетики на противень и поместить в духовку на 3 минуты, затем вынуть, перевернуть рулеты на другую сторону и отправить в духовку еще на 3 минуты. На блюдо выложить листья салата, сверху поместить готовые рулеты. Курагу разрезать на 4 части, пластины сыра нарезать треугольниками. Перец нарезать крупными кубиками. На шпажку нанизать кубик перца, треугольник сыра, четвертинку кураги и снова треугольник сыра. Шпажку воткнуть в рулет из бекона. Украсить такими шпажками все рулеты.

Фаршированные персики

Ингредиенты:

1 банка консервированных персиков, 300 г отварного куриного филе, по 100 г мягкого сыра и грецких орехов, майонез, зелень, листья салата

Куриное филе и сыр нарезать маленькими кубиками. Грецкие орехи измельчить и добавить к массе, заправить майонезом. Половинки персиков наполнить приготовленной начинкой, выложить на листья салата и украсить зеленью.

Яйца с творогом, сыром и сельдью

Ингредиенты:

400 г творога, 1 филе соленой сельди, 1 стакан тертого твердого сыра, по 150 г сметаны и майонеза, листья зеленого салата, зелень петрушки

Филе сельди мелко нарубить, смешать со сметаной и творогом. Если масса получится слишком мягкой, добавить в нее немного тертого сыра. Из полученной массы сформовать с помощью ложек «яйца», выложить их на листья салата, полить майонезом, посыпать тертым сыром и рубленой петрушкой.

Рулетики из лосося со сливочным сыром

Ингредиенты:

6 ломтиков копченого лосося, 200 г сливочного сыра, 2 ст. л. мелко рубленных стеблей зеленого лука, листья салата

Смешать сыр и лук, посолить и поперчить. Ломтики копченого лосося разрезать пополам. На каждый ломтик положить сырную смесь и свернуть в виде рулетов или в виде конусов. Поместить в холодильник на 1 час. Подавать на листьях салата.

Брокколи с миндалем и сыром

Ингредиенты:
300 г брокколи, 150 г сыра, 20 г миндаля

В кипящую подсоленную воду опустить соцветия брокколи, отварить, вынуть шумовкой и выложить на блюдо. Посыпать измельченным миндалем и тертым сыром.

Праздничная закуска

Ингредиенты:

по 2 вареных свеклы и моркови, 4 вареных яйца, филе сельди, 100 г твердого сыра, грецкие орехи или чернослив, 1 долька чеснока, майонез, зелень петрушки

Сыр натереть на мелкой терке, разделить на две части. В одну часть добавить тертые свеклу и яичные желтки, в другую – тертые морковь, белки и измельченный чеснок. Из свекольной массы сформовать шарики, внутрь положить по кусочку филе сельди. Из морковной массы – такие же шарики с запанированными внутри кусочками чернослива или грецкого ореха. Если масса плохо скатывается в шарик, нужно добавить немного майонеза. Готовые шарики выложить на плоское блюдо, украсить майонезом и зеленью.

Салат с киви, яйцами и сыром

Ингредиенты:

3 вареных яйца, 2–3 киви, 200 г твердого сыра, 100 г корейской моркови, чеснок, грецкие орехи, изюм, майонез

Сыр и яйца натереть на терке, добавить морковь, майонез и хорошо перемешать. Затем положить распаренный изюм, измельченные орехи и чеснок, перемешать и выложить на блюдо. Поверхность салата смазать майонезом и посыпать мелко нарезанными кусочками киви. Готовый салат поместить в холодильник на 1–2 часа.

Салат с сыром, редисом и цикорием

Ингредиенты:

50 г сыра фета, 2 свежих огурца, 2 помидора, 1 пучок редиса, 1 головка красного лука, ½ лимона, 70 мл оливкового масла, 1 пучок листьев кресс-салата, 1 пучок горьких листьев цикория, перец, соль по вкусу

Нарезать листья цикория и измельчить руками кресс-салат. Нарезать лук и редис. Очистить от кожицы огурцы, нарезать кубиками. Из помидоров удалить семена и нарезать оставшуюся часть. Все подготовленные продукты соединить, полить лимонным соком, посолить, поперчить по вкусу и заправить оливковым маслом.

В последнюю очередь положить в салат ломтики сыра и аккуратно перемешать.

Салат мясной с сыром

Ингредиенты:

400 г отварного мяса, по 200 г твердого сыра, консервированной кукурузы, маринованных огурцов, 1 яблоко, 1 головка репчатого лука, 1 долька чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. яблочного уксуса, 1 ч. л. горчицы, молотый красный перец, соль по вкусу

Сыр, мясо, огурцы и очищенное от кожуры яблоко нарезать тонкой соломкой, перемешать, добавить кукурузу. Лук и чеснок измельчить, растереть с солью и перцем. Растительное масло смешать с уксусом и горчицей, добавить лук с чесноком и хорошо взбить. Салат полить соусом, перемешать и выложить в салатницу.

Трубочки из баклажанов с сыром

Ингредиенты:

2 баклажана, 100 г сыра, по 2 ст. л. майонеза и растительного масла, 1 долька чеснока, зелень укропа

Баклажаны разрезать вдоль на ломтики толщиной 5 мм, посолить, обжарить в растительном масле с обеих сторон. Сыр натереть на мелкой терке, добавить мелко нарезанный чеснок и зелень укропа, перемешать и заправить майонезом. Полученную смесь положить в центр каждого ломтика баклажана и свернуть в трубочку.

Баклажаны с помидорами и сыром

Ингредиенты:

3 средних баклажана, 4 средних помидора, 100 г сыра, 2 ст. л. майонеза, 4–5 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Баклажаны нарезать кружочками, посолить, обжарить в масле с обеих сторон. На каждый обжаренный кружочек баклажана положить по кружочку помидора, смазать майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке в течение 5–7 минут.

Салат с сосисками и огурцом

Ингредиенты:

по 200 г сосисок и твердого сыра, 60 г маринованных огурцов, 1 небольшая головка репчатого лука, 35 мл растительного масла, сок ½ лимона, горчица, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук нарезать полукольцами, огурцы, сыр и сосиски – кубиками. Ингредиенты перемешать. Растительное масло взбить с горчицей, лимонным соком, солью и перцем. Заправить салат получившимся соусом и подавать к столу.

Салат из кальмаров с чесноком и сыром

Ингредиенты:

500 г филе кальмаров, 150–200 г плавленого сыра, 3 вареных яйца, ½ огурца, 4–5 долек чеснока, зелень, 130 г майонеза

Промытые кальмары положить в кипящую подсоленную воду (на 500 г кальмаров – 1 л воды и 10 г соли), довести до кипения и варить на слабом огне 3–5 минут с момента закипания. Затем вынуть, охладить и нашинковать соломкой. Очищенный чеснок мелко нарубить и перемешать с майонезом. Сыр натереть на крупной терке, положить к кальмарам, добавить нарезанный соломкой огурец, рубленые яйца и зелень, полить майонезом с чесноком, перемешать. Готовый салат выложить горкой в салатник и украсить веточками зелени.

Салат с сельдью, яйцами и сыром

Ингредиенты:

1 крупная сельдь, 10 вареных перепелиных яиц, 50 г твердого сыра, 1 пучок молодого зеленого лука, 1 пучок зеленого листового салата, 3–4 ст. л. подсолнечного масла, сок ½ лимона, молотый черный перец, морская соль по вкусу

Нарезать довольно мелко листья салата, выложить в салатницу, посолить и поперчить. Сверху положить разрезанные пополам перепелиные яйца и сельдь, нарезанную небольшими кусочками, посыпать рубленым луком, полить подсолнечным маслом и соком лимона. Сверху посыпать салат тертым сыром.

Салат с креветками, яблоками и сыром

Ингредиенты:

80 г очищенных вареных креветок, 2 яблока, 60 г твердого сыра, 2 ст. л. рубленых грецких орехов, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. тертого хрена, молотый красный перец по вкусу

Очищенные яблоки, сыр и креветки нарезать маленькими кубиками. Добавить орехи и тертый хрен, поперчить, заправить майонезом и перемешать. Салат украсить зеленью. Салат будет вкуснее, если его перед подачей на стол поставить в холодильник на 1–2 часа.

Булочка с семгой и сливочным сыром

Ингредиенты:

4 круглые булочки для гамбургеров, 175 г копченой семги, 8 ст. л. сливочного сыра, 2 ст. л. оливкового масла, 50 г листьев салата, черный перец по вкусу

Булочки разрезать вдоль пополам. Нанести на каждую половинку тонким слоем 1 ст. л. сыра, сверху положить несколько листиков салата. Филе семги нарезать ломтиками, приправить черным перцем и сбрызнуть оливковым маслом с одной стороны. Положить рыбу на раскаленную сковороду намасленной стороной вниз на 15 секунд. После этого выложить семгу на булочки и накрыть вторыми половинками булочек. Подавать сразу же.

Салат с кальмарами, кукурузой и сыром

Ингредиенты:

300 г кальмаров, 70 г консервированной кукурузы, 100 г сыра, 1 апельсин, 1 яблоко, 100 г сладкого перца, листья зеленого салата, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, молотый перец чили, соль по вкусу

Из промытых кальмаров удалить хитиновую пластинку, остатки внутренностей и поверхностную пленку, залить горячей водой и варить в подсоленной воде 5 минут, охладить и нарезать соломкой. Перец и яблоко нарезать соломкой, апельсин – ломтиками. Подготовленные продукты и кукурузу смешать, уложить на листья зеленого салата, посыпать тертым сыром. К растительному маслу добавить уксус и молотый перец чили по вкусу, полить заправкой салат.

Рулет с плавленым сыром

Ингредиенты:

4 яйца, 2 плавленых сырка, 175 г майонеза, 2 дольки чеснока, ½ пучка укропа, соль по вкусу

Яйца взбить со 125 г майонеза, посолить по вкусу. Духовку разогреть до 180 °C, противень застелить пергаментной бумагой, смазанной маслом. Яичную смесь выложить на противень и выпекать в духовке омлет до светло-золотистого цвета около 10 минут. Дать немного остыть. После этого накрыть противень сверху большой разделочной доской и перевернуть, чтобы омлет оказался на доске. Пергамент аккуратно удалить. Плавленые сырки и чеснок натереть на терке, добавить мелко нарезанный укроп и оставшийся майонез (50 г). Нанести начинку на омлет, аккуратно свернуть его в виде рулета, плотно обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 1–2 часа.

Шарики сырные

Ингредиенты:

6 яичных белков, 300 г тертого сыра, 2 ст. л. муки, растительное масло, зелень, перец, соль по вкусу

Белки посолить и взбить, осторожно добавить тертый сыр и молотый перец. Сформовать небольшие шарики, обвалять их в муке и обжарить в кипящем масле. Когда шарики увеличатся в объеме вдвое, вынуть, дать маслу стечь и подать на слегка подогретом блюде, посыпав зеленью петрушки.

Шарики с сыром жареные

Ингредиенты:

1 белый батон, 200 мл сливок или молока, 3 яйца, 50 г сыра, 75 г сливочного масла, мука

С батона срезать корку, мякиш измельчить, залить горячими сливками, остудить, протереть. Белки отделить от желтков. Желтки растереть, постепенно прибавляя к ним 50 г растопленного масла, тертый сыр и протертый хлеб со сливками. Добавить взбитые белки, немного муки, перемешать. Скатать шарики, обвалять их в муке и обжарить в масле.

Канапе с креветками, маслинами и сыром

Ингредиенты:

6 ломтиков батона, 200 г очищенных отварных креветок, 3 ст. л. плавленого сыра, 6 маслин без косточек, по 1 ст. л. сливочного соуса с хреном и уксусом и соуса чили, зелень петрушки, молотый красный перец по вкусу

Половину креветок оставить для оформления, остальные мелко нарубить. Смешать измельченные креветки с сыром, соусом чили, хреном, приправить перцем. С ломтиков батона срезать корки, смазать ломтики приготовленной смесью и разрезать каждый на 4 треугольника. Готовые канапе украсить оставленными креветками, колечками маслин и зеленью.

Закуска из сыра с яблоками и орехами

Ингредиенты:

100 г сыра, 3 яблока, 50 г орехов, 1 лимон, 3 ст. л. майонеза, ½ ч. л. сахара, соль по вкусу

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой, полить соком половины лимона. Сыр нарезать кубиками, ядра орехов мелко порубить. Все соединить, добавить соль, сахар, перемешать. Перед подачей полить закуску майонезом, украсить ломтиками лимона и зеленью петрушки.

Закуска из сыра с овощами

Ингредиенты:
100 г сыра, 1–2 помидора, 1 огурец, 1 пучок редиса, соль, перец

Сыр нарезать кубиками, помидоры и огурцы – тонкими ломтиками или дольками, у редиса срезать хвостики. Нанизать на шпажки овощи вперемежку с сыром, посыпать солью и перцем.

Суфле из сыра с зеленым луком

Ингредиенты:

100 мл молока, 1 черствая булочка, 2 стебля зеленого лука, 2 яйца, 100 г сыра, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец, мускатный орех по вкусу

Молодой лук обжарить в 1 ст. л. сливочного масла. Молоко подогреть, залить булочку, выдержать несколько минут, размять, добавить обжаренный лук. Белки отделить от желтков. Оставшееся сливочное масло смешать с желтками, тертым сыром, солью, перцем, мускатным орехом и соединить с хлебно-молочной массой. Добавить взбитые белки, аккуратно перемешать. Формочки смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить в них суфле. Запекать в духовке 15–20 минут при температуре 180 °С.

Закуска горячая сырная

Ингредиенты:

150 г острого сыра, 4 яйца, по 200 мл молока и светлого пива, 250 г пшеничной муки, растительное масло, листья салата, разрыхлитель для теста

Натереть сыр, влить горячее молоко и, помешивая, проварить на слабом огне до образования однородной массы. Муку соединить с разрыхлителем, размешать с пивом и яйцами. Добавить к тесту сырную массу и тщательно взбить. Оставить на 30 минут. Готовое тесто порциями влить тонкой струйкой в разогретое масло, чтобы образовались спирали. Обжарить с обеих сторон до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце, удалить излишки масла. Подавать, уложив спирали горкой на листья салата.

Крокеты сырные

Ингредиенты:

400 г мягкого сыра, 4 яйца, 250 г сметаны, 200 г жира, 8 ст. л. молотых сухарей

Белки отделить от желтков. Белки взбить в пену, добавить тертый сыр. Из полученной массы скатать шарики, поместить в холодильник. Желтки смешать с 4 ст. л. воды. Охлажденные сырные шарики запанировать в сухарях, смочить в желтках и снова запанировать в сухарях. Жарить крокеты в большом количестве жира в течение 1–2 минут. Подавать со сметаной.

Пальчики из сыра в сухарях

Ингредиенты:
350 г сыра, 4 яйца, 300 г сухарей, растительное масло

Сыр нарезать брусочками. Каждый обмакнуть во взбитые яйца и запанировать в сухарях. Подготовленные «пальчики» поместить в холодильник на 2 часа. Обжарить во фритюре до золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце.

Розетки из сыра со шпротной массой

Ингредиенты:

300 г сыра, 200 г творога, 1 банка шпротов, 50 г сливочного масла, маринованные грибы и огурцы по вкусу

Шпроты размять вилкой, растереть с творогом и сливочным маслом. Из ломтиков сыра с помощью стакана вырезать кружочки, обрезки натереть. На каждый кружочек сыра положить шпротную массу, сложить их по два, сверху посыпать тертым сыром и украсить маринованным грибом или ломтиком огурца. Вместо шпрот можно использовать шпротный паштет.

Салат из сыра в желе

Ингредиенты:

200 г плавленого сыра, 100 г сулугуни, 200 мл сливок, 1 пакетик лимонного желе, 1 ст. л. уксуса, 200 мл воды

Желе развести в горячей воде, влить уксус, остудить, добавить оба вида сыра и перемешать до получения однородной массы. Когда смесь начнет густеть, добавить взбитые сливки, перемешать, выложить в форму и поместить в холодильник не менее чем на 2 часа. Перед подачей опустить форму на несколько секунд в горячую воду и переложить содержимое на блюдо.

Плавленый сыр с зеленым луком

Ингредиенты:

150 г плавленого сыра, 4 ломтика ржаного хлеба, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Плавленый сыр размять вилкой. Добавить сливочное масло, мелко нарезанный репчатый и зеленый лук, посолить, поперчить. Нанести на ломтики хлеба, украсить зеленью.

Сырные шарики с картофелем

Ингредиенты:

8 отварных картофелин, 200 г сыра, 4 яйца, 150 г сливочного масла, растительное масло, 200 г муки, соль, перец по вкусу

Из размятого отварного картофеля, взбитого масла, яиц, муки и тертого сыра замесить тесто. Сформовать небольшие шарики, обжарить во фритюре. Остудить, посыпать зеленью.

Сырный паштет с беконом и оливками

Ингредиенты:

450 г сливочного сыра, 200 г пармезана, 100 г бекона, 170 г оливок без косточек, 1 пучок зеленого лука, 150 г майонеза

Сливочный сыр взбить с майонезом и тертым пармезаном до однородной массы. Добавить измельченный зеленый лук, кусочки бекона и оливок. Перемешать, украсить зеленью.

Паштет сырный со сладким перцем

Ингредиенты:

500 г мягкого сыра, 750 г сладкого перца, 120 г маслин, 2 зубчика чеснока, 1 пучок базилика, 100 мл оливкового масла, соль, перец по вкусу, томатный соус

Разогреть духовку до 220 °С. Стручки перца смазать маслом, запечь на противне. Вынуть, накрыть влажным полотенцем, остудить. Снять кожицу, удалить семена и перегородки, мякоть нарезать тонкой соломкой. Маслины нарезать тонкими колечками, добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленый базилик и тертый сыр. Заправить оливковым маслом, посолить и поперчить. Глубокую форму выстелить пищевой пленкой. На дно положить тонкий слой нарезанного перца, сверху – слой сырной смеси. Слои чередовать нужное количество раз. Накрыть паштет пленкой, сверху положить легкий груз. Поместить в холодильник на 10–12 часов. Готовый паштет опрокинуть на блюдо, снять пленку, разрезать на порции. Подавать с томатным соусом.

Бутербродный торт с сырным кремом

Ингредиенты:

1 круглый хлеб, 300 г сыра, 4 помидора, 2 стручка сладкого перца, зеленый лук по вкусу

С хлеба срезать корку, разрезать его по горизонтали на несколько круглых коржей. Помидоры, сладкий перец и зеленый лук измельчить, сыр натереть на терке. Каждый корж посыпать толстым слоем тертого сыра, сверху уложить перец и помидоры и снова хорошо посыпать сыром. Коржи сложить один на другой в виде торта. Последний слой сыра посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Запекать торт в духовке 5–7 минут.

Шарики изумрудные с сыром

Ингредиенты:

400 г мягкого сыра, 16 оливок без косточек, 2 зубчика чеснока, 2 ч. л. майонеза, по 1 ст. л. рубленой зелени укропа и эстрагона, 1 ч. л. рубленой кинзы, черный молотый перец по вкусу

Сыр и чеснок натереть на мелкой терке, добавить майонез, перец, перемешать до однородного состояния. Сырную массу разделить на 16 частей, сформовать шарики, в середину каждого поместить по оливке. Укроп, эстрагон и кинзу перемешать. Сырные шарики запанировать в полученной смеси пряных трав и выложить на блюдо.

Шарики сырные в орешках

Ингредиенты:

200 г сулугуни или адыгейского сыра, 100 г грецких орехов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 125 г сливочного масла, по 1 ч. л. горчицы и красного молотого перца, листья салата, соль по вкусу

Сыр размять, смешать со сливочным маслом, измельченным луком и чесноком. Добавить соль, горчицу и половину нормы молотых орехов, хорошо перемешать. Из массы сформовать небольшие шарики, запанировать их в оставшихся орехах и выложить на листья салата. Подавать, посыпав красным перцем.

Суп луковый с сыром

Ингредиенты:

1,5 л воды, 300 г репчатого лука, 100 г ржаного хлеба, 100 г сыра, 70 г сливочного масла, 50 г муки, специи, соль по вкусу

Лук мелко нарезать, положить в кастрюлю с разогретым маслом и обжарить до золотистого цвета. Всыпать муку, тщательно перемешать. Постепенно влить холодную воду и, помешивая, довести до кипения. Накрыть крышкой и варить на слабом огне 30 минут. После этого бульон процедить, положить в него поджаренный хлеб и тертый сыр и томить на слабом огне еще 20 минут.

Суп луковый с сыром на мясном бульоне

Ингредиенты:

1 л мясного бульона, 500 г репчатого лука, 6 ломтиков белого хлеба, 3 ст. л. тертого сыра, 3 ст. л. растительного масла, лавровый лист, перец, соль по вкусу

Лук нарезать кольцами и слегка обжарить в масле, влить бульон, довести до кипения, добавить по вкусу соль, перец, лавровый лист. Томить суп на слабом огне 20–30 минут. Ломтики белого хлеба нарезать кубиками, подсушить в духовке, посыпать тертым сыром, разложить в порционные тарелки, залить горячим луковым супом и через 2–3 минуты подавать к столу.

Цветная капуста с авокадо

Ингредиенты:

1 кочан цветной капусты, 2 авокадо, 1 стакан тертого сыра, 100 мл сливок, 100 мл растительного масла, несколько капель лимонного сока, молотый черный перец, соль по вкусу

Капусту тщательно промыть, разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде до готовности, затем откинуть на дуршлаг, обсушить и обжарить в разогретом масле. Авокадо очистить, нарезать, сбрызнуть лимонным соком, чтобы мякоть не потемнела, соединить с тертым сыром и сливками, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Капусту положить на блюдо, сверху выложить авокадо с сыром и сливками. Подавать в охлажденном виде.

Цветная капуста в сырном соусе

Ингредиенты:

400 г цветной капусты, 1 пучок зелени петрушки, листья салата, 150 г тертого сыра, 200 мл молока, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 2 ч. л. пшеничной муки, 1 ст. л. лимонного сока, овощная приправа, перец, соль по вкусу

Капусту вымыть, разобрать на соцветия, сбрызнуть соком лимона. Положить в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности. В отдельной посуде молоко довести до кипения, всыпать муку, варить, помешивая, 5 минут, затем добавить тертый сыр и варить до загустения. Цветную капусту выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для запекания, посыпать овощной приправой, солью и перцем, залить сырным соусом, сверху посыпать зеленью петрушки и запекать в разогретой до 220 °С духовке 15–20 минут. Готовое блюдо выложить на листья салата.

Кабачки, фаршированные творогом и сыром

Ингредиенты:

6 молодых кабачков, 200 г творога, 3 яйца, 100 г тертого сыра, 3 ст. л. сметаны, растительное масло, молотый черный перец, соль по вкусу

Молодые кабачки разрезать вдоль и удалить сердцевину. Уложить подготовленные половинки кабачков на смазанный маслом противень. Творог растереть, добавить сметану и сырые яйца, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Наполнить творожным фаршем половинки кабачков, посыпать тертым сыром, полить растительным или топленым маслом и запечь в горячей духовке до готовности. Подавать к столу в горячем виде со сметаной.

Картофель под сырным соусом

Ингредиенты:

10 шт. картофеля, 250 г плавленого сыра, 200 мл молока, 100 мл сливок, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл лимонного сока, молотый черный перец, соль по вкусу

Сыр, масло, молоко и сливки тщательно растереть в однородную массу, слегка подогреть, добавить лимонный сок, соль, перец. Картофель отварить в мундире, очистить, разрезать пополам и полить приготовленным соусом. Подавать с зеленым салатом.

Картофель, запеченный с сыром

Ингредиенты:

1 кг картофеля, 4 ст. л. тертого твердого сыра, 50 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель очистить и сделать в нем поперечные надрезы, не дорезая до конца 1 см. Надрезанные ломтики должны быть достаточно тонкими. Форму смазать маслом, уложить картофель, на каждую картофелину поместить кусочек масла, посолить, поперчить, посыпать сыром. Запекать в духовке при температуре 210 °С до золотистого цвета.

Картофель, запеченный с молоком и сыром

Ингредиенты:

1 кг картофеля, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 2 дольки чеснока, 800 мл молока, 50 г сливочного масла, перец, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками и отварить до полуготовности. Жаропрочную посуду натереть чесноком, смазать маслом, выложить в нее картофель. Сырые яйца смешать с солью, перцем, добавить половину тертого сыра и молоко. Полученной смесью залить картофель, посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть сливочным маслом и поставить в хорошо разогретую духовку. Запекать до образования румяной корочки. При подаче на стол посыпать зеленью.

Картофель по-швейцарски

Ингредиенты:

600 г картофеля, 4 ст. л. тертого сыра, 3 яйца, 200 мл сливок, 2 ст. л. масла

Сырой очищенный картофель нарезать ломтиками, обжарить в масле. Для соуса взбить яйца, развести сливками, добавить 3 ст. л. тертого сыра. Форму смазать маслом и выложить в нее картофель слоями, поливая каждый слой приготовленным соусом. Сверху посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке до образования румяной корочки.

Лепешки сырные с тмином

Ингредиенты:

50 г сыра, 200 г сметаны, 500 г муки, сливочное масло, тмин по вкусу

Из сметаны, тертого сыра и муки приготовить тесто. Сформовать маленькие лепешки, выложить на смазанный сливочным маслом противень, посыпать тмином и выпекать в духовке до золотистого цвета.

Пирожки слоеные с творогом и сыром

Ингредиенты:

200 г творога, 100 г сыра, 1 зубчик чеснока, 500 г слоеного теста, зелень петрушки, соль по вкусу

Творог смешать с тертым сыром, петрушкой и чесноком, посолить. Чтобы творог было легче мешать, его можно заранее слегка прогреть, например, в микроволновке. Слоеное тесто раскатать, разрезать на куски одинаковой формы: половина из них будет дном пирожков, половина – крышечками. На крышечках сделать параллельные надрезы. Тесто слегка сбрызнуть водой, выложить творожно-сырную начинку, закрыть крышечками, плотно защипнуть края. Оставить на несколько минут, чтобы верхняя и нижняя части склеились. Противень ополоснуть холодной водой, застелить бумагой для выпечки и уложить пирожки. Выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке до зарумянивания (15–20 минут).

Сырные булочки

Ингредиенты:

120 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, 100 мл кефира, 250 г пшеничной муки, ½ ч. л. разрыхлителя, 3 ст. л. сметаны, соль по вкусу

Муку смешать с разрыхлителем и солью, просеять. К размягченному сливочному маслу добавить кефир и муку, замесить мягкое тесто. Посыпать поверхность стола мукой, выложить тесто и раскатать пласт толщиной 5 мм. Сверху равномерно распределить тертый сыр. Свернуть пласт рулетом и нарезать его на кусочки толщиной 2–3 см. Выложить рулетики на противень, застеленный промасленным пергаментом. Сверху смазать рулетики сметаной и выпекать в духовке 20 минут при температуре 180 °С. Готовые булочки смазать сливочным маслом. При подаче посыпать петрушкой.

Сырный пирог

Ингредиенты:

2 яйца, 200 мл кефира, 1 стакан муки, 250 г твердого сыра, 200 г ветчины, по ½ ч. л. соды и соли, зелень

Взбить яйца с солью. Положить соду в кефир, размешать, дать постоять несколько минут, добавить к яйцам, всыпать муку, замесить тесто. По консистенции оно должно быть, как тесто на оладьи. Сыр натереть на крупной терке, мелко нарезать зелень, ветчину нарезать ломтиками. Все положить в тесто и перемешать. Противень смазать сливочным маслом, посыпать сухарями или манной крупой. Тесто выложить и аккуратно разровнять ложкой. Выпекать 25 минут в разогретой духовке при температуре 200 °С.

Луковый пирог с сыром

Ингредиенты:

200 г муки, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 1 желток, 4 большие головки репчатого лука, 2 яйца,150 г твердого сыра, 5 ст. ложек молока, 100 г консервированной или отварной кукурузы, ½ ч. л. черного молотого перца, соль по вкусу

Просеять муку, добавить размягченное сливочное масло, сметану и желток, замесить тесто. Накрыть салфеткой, поместить в холодильник. Приготовить начинку: лук нарезать и обжарить в масле до золотистого цвета, охладить, добавить рубленые вареные яйца, тертый сыр, молоко и кукурузу, посолить и поперчить. Тесто вынуть из холодильника, раскатать, разделить на две части. Одну часть выложить в смазанную маслом форму, сверху уложить начинку, накрыть второй частью теста, края защипнуть. Выпекать пирог в духовке 40 минут при температуре 160–170 °С.

Сырное печенье

Ингредиенты:
100 г сыра, 2 ст. л. муки, 2 яйца, сливочное масло

Белки взбить в крепкую пену. Тертый сыр и муку перемешать. Желтки растереть, постепенно ввести во взбитые белки, добавить в тесто. Тесто чайной ложкой выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в духовке при умеренной температуре.

Сырное печенье острое

Ингредиенты:

2 яйца, 100 г твердого сыра, 2 ст. л. пшеничной муки, по ¼ ч. л. разрыхлителя, горчицы и паприки, по щепотке молотого черного и красного перца

Белки отделить от желтков и взбить с щепоткой соли в крепкую пену. Желтки растереть с горчицей, паприкой, перцем. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с мукой и разрыхлителем. Во взбитые белки постепенно ввести желтки и сыр с мукой. Все аккуратно перемешать. Выложить на противень тесто с помощью чайной ложки небольшими порциями. Выпекать в духовке при температуре 180 °С 10–12 минут, до золотистого цвета. Вынуть из духовки и дать постоять на противне 2–4 минуты, затем выложить на блюдо и остудить.

Хачапури на скорую руку

Ингредиенты:

200 г твердого сыра, 2 яйца, 200 г сметаны, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, 100 г зелени укропа

Тертый сыр, яйца, сметану, нашинкованную зелень укропа и муку смешать в однородную массу. Налить в сковороду растительное масло и выложить сырное тесто. Обжарить до золотистого цвета с двух сторон на среднем огне. Первую сторону обжаривать под крышкой, затем аккуратно перевернуть и уже не накрывать крышкой. В общей сложности жарить 12 минут.

Сметанно-масляные кремы для тортов

Сметанный крем с сахаром

Ингредиенты:
500 г сметаны, 250 г сахара, 10 г ванильного сахара

Соотношение сметаны и сахара должно быть не менее чем 2:1. Охлажденную сметану смешать с сахаром и ванильным сахаром и взбить миксером до растворения сахара и получения пышной массы.

Сметанный крем с желатином

Ингредиенты:
1 стакан сметаны, 4 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. желатина

Для приготовления этого крема можно использовать нежирную, не очень густую сметану. Замочить желатин в ½ стакана теплой воды и оставить для набухания на 15–30 минут. Затем распустить его на водяной бане (или в микроволновке), не доводя до кипения, и дать остыть. Тем временем взбить сметану с сахарной пудрой до пышности и, не переставая взбивать, тонкой струйкой влить желатин. Крем получится жидковатым, поэтому для прослойки коржей нужно использовать разъемную форму.

Сметанно-сливочный крем

Ингредиенты:

4 ст. л. сметаны 30 %-ной жирности, 1 стакан сливок 20 %-ной жирности, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара

Соединить охлажденные сливки и сметану, поставить посуду в холодную воду со льдом и взбить на малых оборотах миксера до пышности. Постепенно, не переставая взбивать, добавить просеянную сахарную пудру и ванильный сахар и взбить на высоких оборотах до однородной пышной массы.

Сметанно-масляный крем

Ингредиенты:

по 1 стакану сметаны, молока, сливочного масла и сахарной пудры, ароматизаторы по вкусу

Соединить сметану, масло и молоко и взбить на невысокой скорости до однородности. Затем добавить сахарную пудру и взбить на высокой скорости до пышности. Ароматизировать крем коньяком, ромом, ликером или ванильной эссенцией.

Сметанный крем с грецкими орехами

Ингредиенты:

700 г свежей жирной сметаны, 1 стакан сахара, 100 г грецких орехов, коньяк или ром по вкусу

Сильно охлажденную сметану смешать с сахаром и взбить до пышности и полного растворения сахара. Грецкие орехи измельчить, слегка обжарить на сухой сковороде и остудить. Добавить в крем, влить ароматизатор по вкусу и перемешать до однородности.

Сметанно-белковый крем

Ингредиенты:

250 г сметаны 30–33 %-ной жирности, 250 г сахара, 4 белка, 10 г ванильного сахара

Отцедить сметану, выложив ее в сито, застеленное несколькими слоями марли, в течение 3–5 часов, затем остудить в холодильнике. Аккуратно отделить белки от желтков. Отдельно взбить сметану с 50 г сахара и ванильным сахаром до пышности. Охлажденные белки взбить в чистой сухой посуде, сначала на невысокой скорости, до пены, затем, не переставая взбивать, добавлять частями сахар и взбивать на максимальной скорости в крепкую пену. В белковый крем аккуратно ввести сметанный, перемешать. Использовать сразу.

Ванильный сметанный крем

Вариант 1

Ингредиенты:

2 стакана сметаны, 4 ст. л. сахарной пудрой, 5 г ванильного сахара

Остудить сметану в холодильнике. Посуду со сметаной поставить в воду со льдом. С помощью миксера взбить сметану в густую пышную пену. Добавить просеянную сахарную пудру и ванильный сахар, перемешать и использовать для прослойки коржей.

Вариант 2

Ингредиенты:

400 г сметаны, 150 г сахарной пудры, ½ ч. л. ванилина или капля ванильной эссенции

Сметану перед приготовлением отцедить. Для этого выстелить дуршлаг двойным слоем марли, выложить на нее сметану и оставить для отцеживания на 3–4 часа. После этого сметану охладить. Затем выложить сметану в посуду, в которой она будет взбиваться, поставить в ледяную воду, добавить сахарную пудру и ванилин и взбить в густую пышную пену.

Крем сметанный с творогом и орехами

Ингредиенты:

250 г жирной сметаны, 200 г свежего творога, 100 г сахарной пудры, 1стакан любых орехов (грецкие, арахис, кешью)

Соединить сметану и творог и взбить до пышности. Творог можно предварительно протереть через сито (не через мясорубку). Продолжая взбивать, добавить сахарную пудру. В готовый крем положить измельченные, обжаренные на сухой сковороде орехи.

Лимонный крем на сметане

Ингредиенты:

2 стакана густой сметаны, 1½ стакана сахара, 20 г желатина, 1 лимон

Ошпарить лимон, насухо вытереть полотенцем и снять цедру с помощью терки. Выжать сок и охладить. Желатин замочить в ½ стакана теплой воды, дать набухнуть, затем распустить на водяной бане (не кипятить) и остудить. Хорошо охлажденную сметану взбить до пышности, затем постепенно добавить весь сахар, взбить до его полного растворения. После этого влить лимонный сок, желатин, взбить и добавить лимонную цедру.

Сметанный крем-брюле

Ингредиенты:
500 г жирной сметаны, 1 банка сгущенки, ванилин или ванильная эссенция

Для этого крема можно купить готовую вареную сгущенку, но лучше сварить самим. Для этого банку сгущенного молока положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить на 2 часа. Если вода выкипит, добавить кипяток. Готовую сгущенку остудить. Для приготовления крем-брюле смешать сметану с вареной сгущенкой и взбить до пышности.

Масляный крем на сгущенном молоке

Ингредиенты:
100 г сливочного масла, 4 ст. л. сгущенного молока

Размягченное масло взбить венчиком до получения пышной массы белого цвета. Не прекращая взбивать, постепенно влить в масло сгущенное молоко и взбивать 10–15 минут до получения однородной массы.

На основе этого крема можно приготовить разнообразные кремы: вишневый, абрикосовый, мандариновый, малиновый, клубничный, яблочный. Для этого необходимо добавить в крем 1–2 ст. л. свежевыжатого сока или сиропа.

Сметанный крем со сгущенным молоком

Ингредиенты:

500 г жирной сметаны, ⅔ банки сгущенного молока, сок ½ лимона, 1 ст. л. коньяка или ликера

Охлажденную сметану взбить до пышности. Затем, не переставая взбивать, влить лимонный сок, коньяк или ликер и тонкой струйкой – сгущенное молоко.

Масляный крем на сахарном сиропе

Ингредиенты:
100 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. воды

Всыпать в кастрюлю сахар, влить воду, размешать, прокипятить до полного растворения сахара, снять пену. Готовый сироп охладить. Взбить масло венчиком до получения пышной массы белого цвета. Не прекращая взбивать, постепенно влить в масло охлажденный сироп. Взбивать до получения пышной массы.

Масляный крем «Шарлотт»

Ингредиенты:
100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. молока, 4 яйца

Приготовить сахарный сироп: в молоко добавить сахар и довести до кипения, постоянно помешивая. Отдельно взбить яйца и, не прекращая взбивать, влить в них тонкой струйкой горячее молоко с сахаром. Полученную смесь довести до кипения, после чего охладить. Затем взбить масло. Не прекращая взбивать, постепенно влить в масло охлажденный сироп. Взбивать до получения пышной массы.

Масляный крем на сахарной пудре

Ингредиенты:
100 г сливочного масла, 4 ст. л. сахарной пудры

Взбить масло. Не прекращая взбивать, маленькими порциями добавить сахарную пудру без комков. Интенсивно взбивать 5–10 минут.

Масляный крем «Глясе»

Ингредиенты:
100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо

Положить в кастрюлю сахар и яйца. Смесь подогреть до 45–50 °С, взбивать до увеличения объема в 2,5–3 раза. Продолжая взбивать, массу охладить. Отдельно разогреть масло до консистенции густой сметаны. Взбить добела и, продолжая взбивать, постепенно ввести в масло смесь из яиц с сахаром. Полученную смесь взбивать до образования пышной массы.

Крем на сливочном маргарине со сгущенным молоком

Ингредиенты:

100 г сливочного маргарина, 3 ст. л. сгущенного молока, 2 ст. л. ягодного сиропа, 2 ст. л. коньяка или ликера, 2 г ванилина

Сгущенное молоко прокипятить и охладить. Разогреть маргарин до консистенции густой сметаны и взбить до получения пышной массы. Не прекращая взбивать, добавить сгущенное молоко, сироп, коньяк, ванилин и тщательно перемешать.

Арахисовый крем на сливочном маргарине

Ингредиенты:

100 г сливочного маргарина, 1½ ст. л. молотого жареного арахиса, 1 ч. л. порошка какао, ¾ ст. сахарной пудры, 2 г ванилина

Взбить маргарин. Не прекращая взбивать, добавить арахис и смесь сахарной пудры, какао и ванилина. Все компоненты тщательно перемешать.

Заварной белковый крем

Ингредиенты:

3 белка, 6 ст. л. сахара, ¼ стакана воды, 5 капель разведенной лимонной кислоты

Сахар залить водой, хорошо размешать и варить до пробы «на толстую нитку». В отдельной посудине белки поставить на холод, а затем взбить венчиком до образования густой пышной пены. Не прекращая взбивать, влить в белки тонкой струйкой горячий сахарный сироп. Взбивать еще 2 минуты. Важно не переварить сироп, чтобы не образовались карамельные комки. Добавить лимонную кислоту.

Крем заварной

Ингредиенты:

1 яйцо, ½ стакана сахара, 5 ст. л. молока, 1 ст. л. муки, ванилин

Взбить яйцо с сахаром, постепенно добавить муку и молоко. Постоянно помешивая, довести массу до кипения. Охладить крем и добавить ванилин.

Крем сливочный заварной

Ингредиенты:

1 яйцо, ½ стакана сахара, 5 ст. л. молока, 1 ст. л. муки, 200 г сливочного масла (или маргарина), ванилин

Взбить яйцо с сахаром, постепенно добавить муку и молоко. Постоянно помешивая, довести массу до кипения. Продолжая взбивать, добавить размягченное сливочное масло.

Сливочный крем с желатином

Ингредиенты:

1½ стакана сливок 20–35 %-ной жирности, 1½ ст. л. сахарной пудры, ½ ч. л. желатина

Промыть желатин, добавить к нему ½ стакана сливок и перемешать. Через 2 часа, когда желатин набухнет, поместить посудину в горячую воду и размешать массу до полного растворения желатина, затем охладить до 40–50 °С. Оставшиеся охлажденные сливки взбить до получения густой пены. Не прекращая взбивать, добавить сахарную пудру и влить тонкой струйкой желатин со сливками.

Крем шоколадный

Ингредиенты:

6 желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана молока, 250 г сливочного масла, 4 ст. л. порошка какао

Желтки растереть с сахаром, добавить теплое молоко и подогреть смесь до загустения на маленьком огне. Размягченное сливочное масло взбить, постепенно добавляя по 2 ст. л. охлажденной молочной смеси. Всыпать какао и еще раз перемешать.

Сливочный крем

Ингредиенты:

1½ стакана сливок 35 %-ной жирности, 1½ ст. л. сахарной пудры, 3 г ванилина

Охлажденные сливки взбить до получения густой пены. Не прекращая взбивать, добавить ванилин, сахар и тщательно перемешать. Крем использовать немедленно.

Крем с шоколадом

Ингредиенты:

60 г горького шоколада, тертая цедра ½ апельсина, 1 белок, 1 ст. л. меда, взбитые сливки по вкусу

Смешать шоколад, цедру, мед, взбитый белок и сливки, тщательно перемешать и охладить.

Йогуртовый крем с желатином

Ингредиенты:

6 листов белого желатина, 300 г йогурта из молока 3,2 %-ной жирности, 150 г сметаны, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. измельченной лимонной цедры, 3–4 ст. л. лимонного сока, 250 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Смешать йогурт, сметану, сахар, ванильный сахар, лимонную цедру и лимонный сок. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать сначала 4 ст. л. йогуртовой массы, а затем всю остальную массу. Охладить. Как только масса начнет желироваться, взбить и подмешать сливки.

Миндальный сливочный крем

Ингредиенты:

100 г измельченных ядер миндаля, 200 мл жирных сливок, 100 г сахара, 3 листа белого желатина, 2 ст. л. апельсинового ликера или бренди, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. кукурузного масла

Сливочное масло растопить в сковороде, всыпать сахар и, непрерывно помешивая, карамелизовать его до светло-коричневого цвета. Затем всыпать миндаль, перемешать. Противень смазать кукурузным маслом, выложить на него миндальную массу и равномерно распределить по всей поверхности. Остудить, а затем раскрошить. Желатин замочить в холодной воде и оставить до набухания. Ликер или бренди смешать с 2 ст. л. сливок, слегка прогреть и снять с огня. Добавить в эту теплую смесь отжатый желатин. Тщательно перемешать. Оставшиеся сливки взбить в крутую пену, добавить миндальную крошку (немного оставить для украшения) и смесь с желатином, перемешать.

Крем шоколадный

Ингредиенты:

6 листов белого желатина, 1 пакетик сухой смеси для пудинга с шоколадным вкусом, 50 г сахара, 500 мл молока, 100 г горького шоколада, 200 г сливок, 200 г взбитых сливок, 1 арахисовый батончик

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Из сухой смеси для пудинга, сахара и молока приготовить крем в соответствии с инструкцией на упаковке. Желатин слегка отжать и при помешивании растворить в горячем креме. Шоколад нарубить и подмешать к крему. Крем слегка остудить, подмешать сливки, затем взбитые сливки. Батончик нарубить и подмешать к крему.

Творожно-сливочный крем

Ингредиенты:

7 листов белого желатина, 200 г взбитых сливок, 1 пакетик сухой смеси для творожного десерта со вкусом лимона, 250 г творога 20 %-ной жирности, 300 г йогурта из молока 3,2 %-ной жирности, 1 ст. л. измельченной лимонной цедры, 50 г сахара

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Сливки взбить. Смесь для творожного десерта смешать с творогом, подмешать йогурт, лимонную цедру и сахар. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать с помощью венчика сначала 4 ст. л. крема, а затем остальную его часть. Когда крем начнет густеть, осторожно подмешать сливки.

Сливово-йогуртовый крем

Ингредиенты:

400 г спелых слив, 6 листов белого желатина, 300 г йогурта 3,5 %-ной жирности, 25 г сахара, 300 г взбитых сливок

Сливы вымыть, вытереть, удалить косточки и нарезать кубиками. Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. В миске смешать йогурт и сахар. Желатин слегка отжать и растопить в кастрюле на слабом огне (не доводя до кипения). К желатиновой массе подмешать сначала 4 ст. л. йогуртового крема, а затем остальную его часть. Охладить. Как только йогуртовая масса начнет густеть, сливки взбить и подмешать к крему. Отделить ⅔ йогуртового крема, подмешать к нему нарезанные сливы, добавить оставшийся крем.

Крем творожно-кофейный

Ингредиенты:

6 листов белого желатина, 100 мл крепкого кофе, 500 г рикотты, 250 г творога 20 %-ной жирности, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Крепкий кофе смешать с рикоттой, творогом, сахаром и ванильным сахаром. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне. К желатину подмешать сначала 4 ст. л. творожной массы, а затем всю остальную массу. Охладить. Как только творожная масса начнет густеть, сливки взбить и подмешать к крему.

Творожно-ромовый крем

Ингредиенты:

10 листов белого желатина, 500 г клубники, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3–4 ст. л. белого рома, 1 лимон, 750 г нежирного творога, 250 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Клубнику вымыть под проточной водой и хорошо обсушить, измельчить в пюре. Подмешать 2 ст. л. сахара, ванильный сахар и ром. Лимон вымыть под горячей водой, половину цедры натереть. Из лимона выжать сок. Творог смешать с оставшимся сахаром, 2–3 ст. л. лимонного сока и лимонной цедрой. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне при постоянном помешивании (не доводя до кипения). Желатиновую массу разделить на 2 части. К первой части постепенно подмешать клубничное пюре, ко второй – творожную массу и сливки. Использовать для прослойки коржей поочередно.

Творожно-сливочный крем

Ингредиенты:

8 листов белого желатина, 150 мл яичного ликера, 120 г сахара, 750 г творога 20 %-ной жирности, 200 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Смешать яичный ликер, сахар и творог. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать сначала 4 ст. л. творожной массы, а затем остальную ее часть. Охладить.

Дынно-сливочный крем

Ингредиенты:

1 медовая дыня весом 500 г, 375 мл пахты, 300 г взбитых сливок, 2 пакетика сухой смеси для крема со вкусом ванили, 1 пакетик стабилизатора для взбитых сливок, 2–3 ст. л. сока лайма

Дыню разрезать пополам, вырезать сердцевину с семечками. Мякоть нарезать кубиками, выложить в сито, сок собрать в миску. 125 мл сока смешать с пахтой и сливками. Сухую смесь для крема приготовить в соответствии с инструкцией на упаковке, смешать с пахтой и стабилизатором для взбитых сливок. Подмешать сок лайма и кубики дынь.

Сметанно-мармеладный крем

Ингредиенты:

6 листов белого желатина, 200 г мармелада из горьких апельсинов, 450 г сметаны, 125 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Измельченный апельсиновый мармелад смешать со сметаной. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать сначала 4 ст. л. массы с мармеладом, затем подмешать остальную часть массы. Охладить. Как только масса начнет густеть, сливки взбить и подмешать к крему.

Апельсиново-сливочный крем

Ингредиенты:

8 листов белого желатина, 75 г сахара, 1 ч. л. измельченной лимонной цедры, 4 ст. л. апельсинового сока, 500 г простокваши 3,5 %-ной жирности, 250 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Сахар смешать с лимонной цедрой, апельсиновым соком и простоквашей. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать сначала 4 ст. л. массы с простоквашей, а затем всю остальную массу. Охладить. Как только масса начнет густеть, сливки взбить и подмешать к крему.

Творожно-яблочный крем

Ингредиенты:

6 листов белого желатина, 600 г творога, 40 г сахара, 100 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 400 мл яблочного компота, молотая гвоздика, корица и кардамон по вкусу

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Творог смешать с сахаром, молоком и ванильным сахаром. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать творожную массу. Добавить яблочный компот, пряности.

Сливочно-шоколадный крем

Ингредиенты:

500 г взбитых сливок, 2 пакетика стабилизатора для взбитых сливок, 30 г сахара, 70 г нежно-горького тертого шоколада

Сливки взбить со стабилизатором для взбитых сливок и сахаром, подмешать тертый шоколад.

Творожный крем с корицей

Ингредиенты:

4 листа белого желатина, 250 г рикотты, ½ ч. л. молотой корицы, 50 г сахара, 1 ч. л. измельченной лимонной цедры, 300 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Рикотту смешать с корицей, сахаром и лимонной цедрой. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать сначала 4 ст. л. творожной массы, а затем всю остальную массу. Сливки взбить и подмешать к творожному крему.

Ежевично-сливочный крем

Ингредиенты:

350 г ежевики, 8 листов белого желатина, 500 мл пахты, 100 г сахара, 450 г взбитых сливок

Ежевику перебрать. Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Пахту смешать с сахаром. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать сначала 4 ст. л. массы с пахтой, а затем всю остальную массу. Охладить. Как только масса начнет густеть, сливки взбить и подмешать к крему. Осторожно добавить ежевику.

Творожно-лимонный крем

Ингредиенты:

3 листа белого желатина, 100 г жирного творога, 250 г нежирного творога, 70 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1–2 ст. л. лимонного сока, 200 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Жирный творог смешать с нежирным, сахаром, ванильным сахаром и лимонным соком. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать сначала 4 ст. л. творожной массы, а затем всю остальную массу. Охладить. Когда творожный крем начнет желироваться, сливки взбить и подмешать к крему.

Сливочный крем с шоколадом и манго

Ингредиенты:

150 г белого шоколада, 100 г ломтиков сушеного манго, 150 мл воды, 100 г сливочного масла, 50 г просеянной сахарной пудры, 350 г шоколадного печенья (с кусочками целого шоколада)

Белый шоколад разломать и выложить в металлическую миску. Небольшую кастрюлю на треть наполнить водой, миску поставить на водяную баню. Разогревать на слабом огне при периодическом помешивании, пока шоколад не растает. Миску снять с водяной бани. Шоколад немного остудить. Ломтики манго нарезать полосками, положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и под закрытой крышкой оставить на слабом огне на 10 минут. Остудить. Мягкие кусочки манго измельчить до консистенции пюре и остудить. Сливочное масло и сахар выложить в глубокую миску и взбить. Постепенно подмешать пюре из манго и шоколад.

Сметанный крем с голубикой

Ингредиенты:

600 г голубики, 10 листов белого желатина, 600 г сметаны, 2–3 ст. л. лимонного сока, 125 г сахара, 500 г взбитых сливок

Голубику перебрать, ополоснуть, дать воде стечь и промокнуть полотенцем. Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Сметану смешать с лимонным соком и сахаром. Желатин слегка отжать и разогревать в маленькой кастрюльке на слабом огне (не доводя до кипения), пока он полностью не растворится. К желатиновой массе подмешать сначала несколько ложек сметанного крема, затем остальную его часть. Охладить. Сливки взбить до густоты. Как только желатиновая масса начнет густеть, подмешать сливки и голубику.

Апельсиново-сливочный крем

Ингредиенты:

10 листов белого желатина, 200 мл апельсинового сока, 5 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. измельченной лимонной цедры, 200 мл воды, 120 г сахара, 2 пакетика стабилизатора для взбитых сливок, 300 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Апельсиновый сок смешать в кастрюле с лимонным соком, лимонной цедрой, водой и разогреть (не доводя до кипения). Желатин слегка отжать и при постоянном помешивании растворить в смеси соков, немного остудить. Сахар и стабилизатор для взбитых сливок смешать в глубокой миске. С помощью миксера с насадками-венчиками на высокой скорости постепенно подмешать желатиновую смесь. Взбивать около 2 минут, пока не образуется пышный крем. Поставить его в холодильник на 10 минут, затем опять взбивать в течение 1–2 минут. Повторить еще 3 раза, пока крем не станет пастообразным и воздушным. Сливки взбить и подмешать к крему.

Лимонный крем с маскарпоне

Ингредиенты:

5 листов белого желатина, 250 г маскарпоне, 250 г йогурта из молока 3,2 %-ной жирности, 1 ст. л. измельченной лимонной цедры, 100 г сахара

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Маскарпоне смешать с йогуртом, лимонной цедрой и сахаром. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатиновой массе подмешать сначала 4 ст. л. крема, а затем остальную его часть.

Крем с печеньем

Ингредиенты:

8 листов белого желатина, 500 г йогурта с апельсиновым наполнителем, 30 г сахара, 250 г взбитых сливок, 3 апельсина среднего размера, 200 г сливочного печенья

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. В миске смешать йогурт и сахар. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать сначала 4 ст. л. йогуртовой массы, а затем всю остальную ее часть. Как только йогуртовая масса начнет застывать, сливки взбить и подмешать к крему. Апельсины очистить, удалить белую кожицу. Несколько долек отложить для украшения, остальные нарезать кусочками и подмешать к крему.

Малиново-сливочный крем

Ингредиенты:

10 листов белого желатина, 1 кг творога, 1 ст. л. измельченной лимонной цедры, 3–4 ст. л. лимонного сока, 150–200 г сахара, 500 г малины, 500 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Творог смешать с лимонной цедрой, лимонным соком и сахаром до получения крема. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать сначала 6 ст. л. творожного крема, а затем весь остальной крем. Малину перебрать. Как только крем начнет густеть, сливки взбить и вместе с малиной подмешать к крему.

Сливочный крем с лаймом

Ингредиенты:

1 лайм, 12 листов белого желатина, 1 кг творога 20 %-ной жирности, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 500 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Творог смешать с сахаром, ванильным сахаром, цедрой лайма и 3 ст. л. сока лайма. Желатин слегка отжать и растопить на слабом огне (не доводя до кипения). К желатину подмешать сначала 4 ст. л. творожной массы, а затем всю ее остальную часть. Охладить. Как только творожная масса начнет густеть, взбить и осторожно подмешать сливки.

Сливочный крем с фисташками

Ингредиенты:

3 лайма, 100 мл воды, 120 г сахара, 2 листа белого желатина, 2 белка, 300 г взбитых сливок, 1–2 ст. л. молотых фисташек

Два лайма вымыть под горячей водой, вытереть и очень тонко срезать цедру. Из 3 лаймов выжать сок. В кастрюле смешать воду, 75 мл сока и цедру лайма, довести до кипения и уваривать без крышки 10 минут. Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Белки взбить миксером. Желатин отжать, переложить в горячий сироп и растворить. Сироп постепенно подмешать к белкам с помощью миксера. К белковому крему подмешать взбитые сливки и фисташки.

Творожно-лимонный крем

Ингредиенты:

1 лимон, 5 листов белого желатина, 200 г жирного творога, 500 г нежирного творога, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара

Лимон вымыть под горячей водой, натереть цедру. Лимон разрезать пополам, сок выжать. Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. В глубокой миске смешать два вида творога, добавить сахар, ванильный сахар, лимонную цедру и сок, все хорошо перемешать с помощью венчика. Желатин слегка отжать и разогревать в кастрюле на слабом огне при постоянном помешивании (не доводя до кипения), пока полностью не растворится. К желатину подмешать сначала 4 ст. л. творожного крема, а затем остальную его часть.

Марципановый крем

Ингредиенты:

10 листов белого желатина, 300 г марципановой массы, 500 мл молока, 50 г сахара, 600 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Марципановую массу поломать кусочками, выложить в глубокую миску, добавить 25 мл молока и измельчить миксером. Оставшееся молоко вместе с коричневым сахаром довести до кипения и снять с плиты. Желатин слегка отжать и растворить в горячем молоке. Подмешать молоко с марципановой массой. Охладить. Как только марципановая масса начнет густеть, подмешать взбитые сливки.

Вишнево-сливочный крем

Ингредиенты:

3 яйца, 100 г сахара, 3 ст. л. вишневой наливки, 500 г взбитых сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г вишен

Яйца смешать с сахаром в металлической миске. Небольшую кастрюлю наполнить на треть водой, миску поставить на водяную баню. Разогревать, постоянно перемешивая массу миксером с насадками-венчиками на средней скорости до крепкой пены. Миску снять с водяной бани. Массу остудить при постоянном помешивании, добавить вишневую наливку. Сливки взбить с ванильным сахаром и подмешать к крему. Вишни вымыть и обсушить, удалить плодоножки и косточки, сок собрать в миску. Сок и ягоды подмешать к крему.

Сметанно-сливочные соусы

Сливочный соус классический

Ингредиенты:

200 мл сливок 20 %-ной жирности, по 1 ст. л. сливочного масла и муки, перец, соль по вкусу

Муку поджарить на сухой сковороде до золотистого цвета, добавить масло и перемешать. Немного прогреть и влить сливки. Прокипятить пару минут, постоянно помешивая во избежание появления комков. Посолить, поперчить.

Сливочный соус с сыром

Ингредиенты:

200–250 мл сливок 20 %-ной жирности, ½ стакана бульона (рыбного или мясного), по 100 г сливочного масла и сыра, 2 желтка, ½ пучка зелени укропа, ¼ ч. л. мускатного ореха или ⅓ целого ореха, соль, перец по вкусу

Сыр крупно натереть. Если используется цельный мускатный орех, измельчить его в кофемолке, на терке или в ступке. Масло растопить на водяной бане. Для этого в посуду большего диаметра с кипящей водой, заполненной на треть или четверть, поместить посуду с маслом. К нему добавить сыр, сливки и бульон. Нагревать, постоянно помешивая, пока масса не станет однородной. Ввести желтки, посолить, посыпать перцем и мускатным орехом. Варить около 5 минут, не доводя до кипения. В горячий готовый соус добавить измельченный укроп.

Сливочный соус с майонезом

Ингредиенты:

200 мл сливок 16–20 %-ной жирности, по 1 ст. л. горчицы и лимонного сока, 100 г майонеза, соль по вкусу

Все ингредиенты смешать в однородную массу.

Сметанный соус с чесноком

Ингредиенты:

100 г сметаны, 2 ст. л. майонеза, 3 крупных зубчика чеснока, 1 ч. л. базилика, соль, перец по вкусу

Вылить сметану в глубокую миску, смешать с майонезом и добавить пропущенный через пресс чеснок. Посолить, поперчить, добавить базилик и мелко нарезанную зелень. Все перемешать. Базилик можно заменить сушеным орегано, укропом.

Сметанный соус с шампиньонами

Ингредиенты:

100 г шампиньонов, 1 луковица, растительное масло, соль, сахар, сушеный базилик и другие специи по вкусу

Шампиньоны очистить и нарезать ломтиками, вместе с луком обжарить на сковороде до румяного цвета. Затем накрыть все крышкой на 3 минуты, влить немного воды и тушить 7 минут. Открыть крышку, еще немного выпарить воду и обжарить до золотистого цвета. Переложить все в блендер и измельчить. Добавить сметану, соль, щепотку сахара и перемешать.

Сметанный соус с томатной пастой

Ингредиенты:

1 стакан мясного или рыбного бульона либо воды, 1 стакан сметаны, по 2 ст. л. сливочного масла, муки и томатной пасты, соль, паприка по вкусу

Разогреть масло на сковороде, добавить муку и, помешивая, слегка обжарить. В сковороду налить бульон и размешать, чтобы не было комочков. Затем добавить сметану и хорошо перемешать до однородной консистенции. Добавить соль, томатную пасту и варить еще 3–4 минуты. Приправить паприкой.

Сметанный соус с цветной капустой

Ингредиенты:

150 г шампиньонов, 100 г цветной капусты, отваренной и разделенной на мелкие соцветия, 3 стакана мясного бульона, 2 стакана сметаны, 2 ст. л. лимонного сока, соль, сахар по вкусу

Нарезать шампиньоны и залить мясным бульоном, добавить сок лимона, поставить на огонь и добавить при помешивании сметану. Довести до кипения, посолить, добавить немного сахара. Выложить в соус подготовленную капусту. Немного проварить и заправить соус мукой.

Сметанный соус с сыром

Ингредиенты:

10 г сметаны, 2 яйца, 40 г твердого сыра, 80 г сливок, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. муки

Смешать в блендере сметану, яйца и хорошо взбить. Добавить твердый сыр, натертый на мелкой терке. На сковороде растопить сливочное масло и влить ингредиенты. Добавить сливки и муку и 3 минуты нагревать на слабом огне (до кипения не доводить). Посолить, можно добавить зелень и немного молотого черного перца.

Сметанный соус с хреном

Ингредиенты:

1 стакан сметаны, по 1 ст. л. муки, сливочного масла и уксуса, хрен, соль, специи по вкусу

Пассеровать муку на сливочном масле и развести сметаной. Подсолить и варить 3–5 минут. Натереть хрен на терке, поджарить на масле и влить уксус. Прокипятить и соединить с горячим сметанным соусом. Варить 5 минут, посолить.

Соус пикантный

Ингредиенты:

200 г жирного творога, ½ стакана молока, 100 г мелко нарезанной зелени петрушки, 50 г мелко нарезанного чеснока, 4 ст. л. уксуса, соль и горчица по вкусу

Творог тщательно растереть с молоком до однородного состояния. В растертую массу добавить зелень петрушки, чеснок, соль, горчицу и уксус.

Молочный соус

Ингредиенты:

250 мл молока, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, молотый черный перец, соль по вкусу

В кастрюле распустить половину сливочного масла, добавить муку и размешивать, пока мука не вберет сливочное масло. Постоянно помешивая, понемногу добавить молоко, следя за тем, чтобы не образовывались комочки. Оставить на медленном огне. Посолив и поперчив, довести до кипения, прокипятить несколько минут, снять с огня, добавить оставшееся сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками.

Грибной соус

Ингредиенты:

300 г грибов, 2 луковицы, 200 мл сливок, оливковое масло, зелень петрушки, перец и соль по вкусу

Мелко нарезать и обжарить лук. Когда подрумянится, добавить нарезанные кубиками грибы и жарить, пока не выкипит вся жидкость. Посолить и поперчить. Когда грибы поджарятся, влить сливки, довести до кипения и снять с огня.

Миндальный соус

Ингредиенты:

50 г сливочного масла, 20 г измельченного миндаля, 15 мл свежевыжатого лимонного сока, 1 г соли, по ¼ ч. л. рубленой зелени петрушки и белого молотого перца

Растопить сливочное масло, добавить миндаль, соль, перец, лимонный сок, зелень.

Сырный соус с чесноком

Ингредиенты:

100 г сыра, 2 зубчика чеснока, 100 мл сливок 20–30 %-ной жирности, перец, соль по вкусу

Чеснок с сыром мелко натереть и смешать. Влить сливки и прогреть на водяной бане при постоянном перемешивании. Когда сыр расплавится, добавить перец и соль.

Сырный соус к мясу

Ингредиенты:

100 г пармезана, 100 мл густых сливок (сметаны), 2 ст. л. острой горчицы, соль, перец по вкусу

Сыр мелко натереть. Сливки нагреть, добавить сыр и мешать до его растворения. Ввести горчицу, соль и перец.

Сырный соус из сыра с плесенью

Ингредиенты:

100 г сыра с плесенью, по 3 ст. л. сметаны и майонеза, 1 ст. л. оливкового масла, перец по вкусу

Сыр измельчить ножом или на терке, добавить остальные ингредиенты и перемешивать венчиком или вилкой, пора сыр не растворится.

Ванильный соус

Ингредиенты:
200 мл молока, полстручка ванили, 2 желтка, 60 г сахара

Молоко вскипятить с ванилью. Вилкой размешать желтки, добавить сахар. Он должен полностью раствориться, а желтки стать белыми. Влить молоко и продолжать размешивать. Перелить в кастрюлю, поставить на огонь и размешивать, чтобы соус не свернулся. До кипения не доводить. В течение нескольких дней его можно хранить в холодильнике.

Сливочный соус с укропом

Ингредиенты:

200 мл сливок 30 %-ной жирности, 50 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 лимон, 1 пучок укропа, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук очистить, мелко нарезать. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лимон вымыть, с помощью мелкой терки снять с него цедру. Разогреть в сотейнике масло, добавить лук, укроп и цедру лимона и обжаривать на слабом огне 3 минуты. Сливки нагреть, не доводя до кипения, и влить в сотейник. Приправить солью и перцем по вкусу. Варить на среднем огне, постоянно помешивая, 5–6 минут, до загустения.

Шоколадный соус

Ингредиенты:

170 г черного шоколада, 100 мл воды, 30 г сливочного масла, 6 ст. л. сливок, ½ ч. л. ванильной эссенции

Нагреть в маленькой кастрюле воду и высыпать сахар. Размешать до растворения сахара. Шоколад разломать на мелкие кусочки, измельчить масло и добавить все в воду с сахаром, подогреть до растворения. Снять с огня и продолжать мешать, добавить сливки и ваниль, размешать до однородной консистенции.

Литература и другие источники

Бобылин В. В. Биотехнология мягких кислотно-сычужных сыров / В. В. Бобылин. – Кемерово, 1997. – 128 с.

Гудков А. В. Сыроделие: технологические, биологические и физико-химические аспекты / А. В. Гудков; под ред. С. А. Гудкова. – М.: ДеЛи-принт, 2003. – 800 с.

Захарова Н. П. Новая классификация плавленых сыров / Н. П. Захарова, Е. А. Водолазская, О. В. Лепилкина, Т. М. Коновалова // Сыроделие и маслоделие. – 2002. – № 6. – С. 30–31.

Крусь Г. Н. Технология молока и молочных продуктов / Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина, С. В. Карпычев; под ред. А. М. Шалыгиной. – М.: КолоС, 2004. – 456 с.

Остроумова Т. А. Химия и физика молока: учебное пособие / Т. А. Остроумова. – Кемерово, 2004. – 196 с.

Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 3. Сыры / В. В. Кузнецов, Г. Г. Шилер; под ред. Г. Г. Шилера. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 512 с.

http://brjunetka.ru
http://businessideas.com.ua
http://cheese-home.com
http://comode.kz
http://dish.1001chudo.ru/iceland_2632.html
http://edaplus.info/produce/curd.html
http://gotovimsrazu.ru
http://gotovite.ru
http://healthmenu.ru
http://hlebopechka.ru
http://karpaty-ua.org.ua
http://krasodom.ru
http://lakta-service.com
http://mjusli.ru
http://p-business.ru
http://povar.ru
http://super-povar.ru
http://syrodelie.com
http://syrodelkin.ru
http://syromarket.ru
http://vkuskakdoma.ru
http://womanadvice.ru
http://www.kakprosto.ru
http://www.liveinternet.ru
http://www.mmenu.com

http://www.time.kg
http://www.znaytovar.ru
http://zakvaska-ferment.ru
http://zhenskoe-mnenie.ru
http://сыроделие.рф
https://lady.mail.ru/product/tvorog/
https://namprigotovit.ru